Instructions for the use - Installation advices
Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

GAS COOKERS
CUISINIERES A GAZ

100% ELBA QUALITY
MADE IN ITALY

ELBA
HOME APPLIANCES

Made in Italy

English **Instructions for the use - Installation advices** **Page 3**

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.
The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacturer commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

Français **Mode d'emploi - Conseils pour l'installation** **Page 53**

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.
Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.
The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly.
  In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- IMPORTANT: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- CAUTION: this appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the

appliance thus make it unsafe.

- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in barefoot.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- WARNING: During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
  - Care should be taken to avoid touching heating elements (on the hob and inside the oven).
  - The door is hot, use the handle.
  - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- WARNING: When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- FIRST USE OF THE OVEN - it is advised to follow these instructions:
  - Furnish the interior of the oven as described in the chapter “CLEANING AND MAINTENANCE”.
  - Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
  - Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.
- CAUTION: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- FIRE RISK! Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.
- Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
- Do not hang towels, dishcloths or other items on the appliance or its handle – as this could be a fire hazard.
- Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the cooker or on the open oven door.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
- SAFE FOOD HANDLING: Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
- WARNING: Take care NOT to lift the cooker by the door handle.

1 COOKING HOB

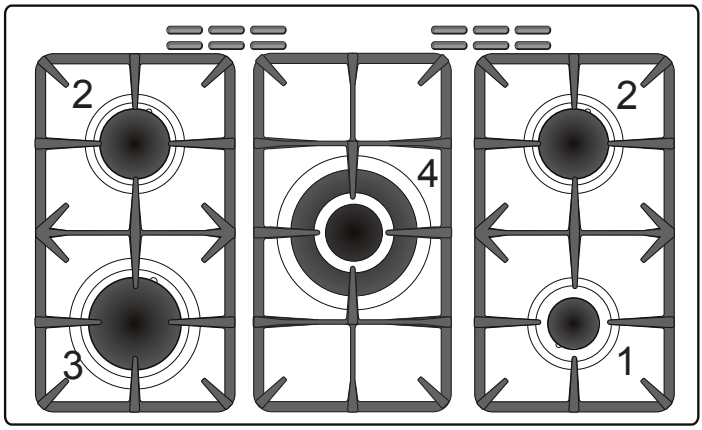


Fig. 1.1

GAS BURNERS

1. Auxiliary burner (A)	1,00 kW
2. Semi-rapid burner (SR)	1,75 kW
3. Rapid burner (R)	3,00 kW
4. Triple-ring burner (TR)	3,50 kW

Notes:

- The electric ignition is incorporated in the knobs.
- The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

CAUTION:

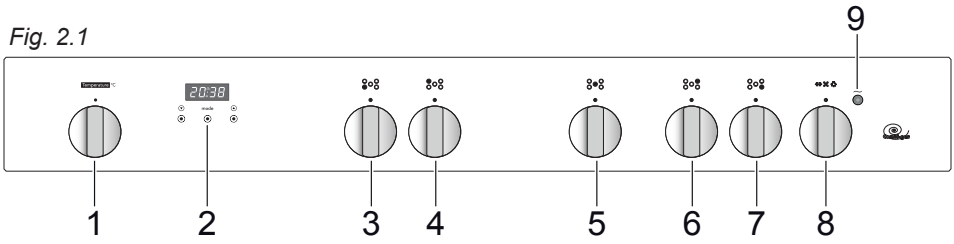
Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

CAUTION:

If the appliance is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

2 CONTROL PANEL

Fig. 2.1



CONTROLS DESCRIPTION

1. Gas oven/grill thermostat control knob
2. Digital electronic clock with timer (with “Touch-control” keys)
3. Front left burner control knob
4. Rear left burner control knob
5. Central burner control knob
6. Rear right burner control knob
7. Front right burner control knob
8. Oven light, fan motor and rotisserie control knob
9. Line pilot light (fan motor)

3 USE OF THE HOB BURNERS

GAS BURNERS

Each burner is controlled by a gas tap assuring the opening and the closing of the gas supply.
Make the symbol of the knob match with the indicator on the control panel to obtain:

– symbol ● off

– symbol ★ full on (nominal rate)

– symbol reduced rate

√ To reduce the gas flow to minimum rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.

√ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.

√ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

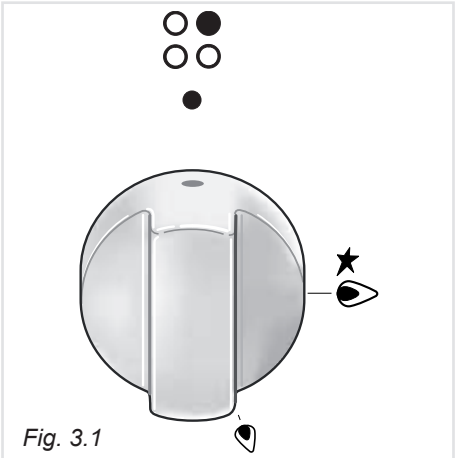


Fig. 3.1

Caution!
The cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

N.B. When the cooker is not being sed, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

LIGHTING THE BURNERS

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

1. Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (fig. 3.2) to the full flame position marked by the ✶ symbol (fig. 3.1) and hold the knob in until the flame has been lit.
   In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.
2. Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay).
3. Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.
To re-light the burner, return the knob to the closed " ● " position, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.
If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.
The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used. As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE BURNERS

BURNERS	MINIMUM	MAXIMUM
Auxliliary	12 cm	14 cm
Semi-rapid	16 cm	24 cm
Rapid	24 cm	26 cm
Triple-ring	26 cm	28 cm
Wok	max 36 cm	

do not use pans with concave or convex bases

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

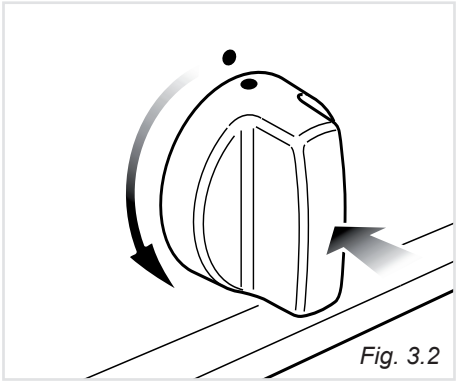


Fig. 3.2

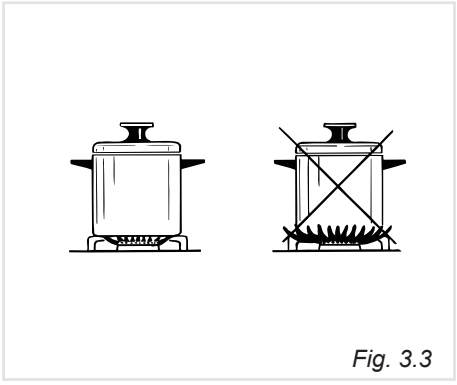


Fig. 3.3

CORRECT USE OF THE TRIPLE-RING BURNER (Figs. 3.4a - 3.4b)

This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the triple ring burner.

Warning:

- Using woks without this special grille may cause the burner to malfunction.
- Do not use the grille for ordinary, flat-bottomed saucepans.

IMPORTANT:

The special grille for wok pans **MUST BE PLACED ONLY** over the pan-rest for the triple-ring burner.

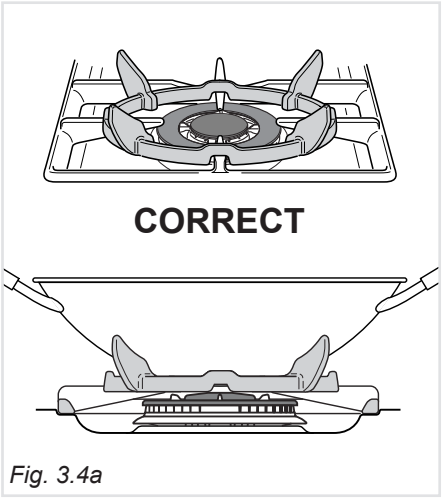


Fig. 3.4a

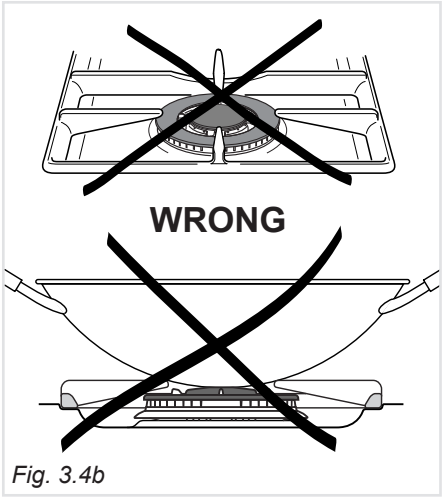


Fig. 3.4b

4 HOW TO USE THE FAN ASSISTED GAS OVEN

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

Models with glass lid only: The cooker lid must be kept open when the oven or the grill is in use.

TECHNICAL FEATURES

The oven is furnished completely clean.
It is advisable, however, upon first use, to turn the oven on to the maximum temperature to eliminate possible traces of grease from the burner.
The same operation may be done with the gas grill.

This oven is fitted with:

a. Oven burner, mounted on the lower part of the oven (wattage: 5,00 kW) providing safety device and electric ignition.

b. Grill burner, mounted on the upper part of the oven (wattage: 2,50 kW) providing safety device and electric ignition.

c. A fan motor which can be used in combination with the oven or grill burner or separately (without heating).

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the **FAN ASSISTED OVEN** are obtained in the following ways:

a. by normal convection
The heat is produced by the oven burner.

b. by forced convection
The heat produced by the oven burner is distributed throughout the oven by the fan. The hot air envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking. It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by radiation
The heat is irradiated by the infra red grill burner.

d. by radiation and ventilation
The radiated heat from the grill burner is distributed throughout the oven by the fan.

e. by ventilation (this is not a cooking function)
The food is defrosted by using the fan only without oven burner.

WARNING:

The door is hot, use the handle.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

OVEN BURNER

The gas flow to the burner is regulated by a thermostat which allow to maintain the oven temperature constant. The control of the temperature is assured by a thermostatic probe positioned inside the oven.
The probe must be always kept in its housing, in a clean condition, as an incorrect position or encrustment may cause an alteration in the control of the temperature.
Moreover, the thermostat is fitted with a safety valve which automatically shuts off the gas supply when the flame goes out.

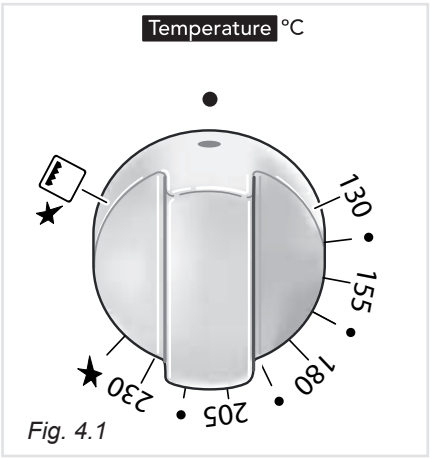


Fig. 4.1

THERMOSTAT

The numbers printed on the knob (fig. 4.1) indicate the increasing oven temperature value. To regulate the temperature, set the knob to the hosen number.
The ★ symbol close to the position **230** indicates that the electric ignition is incorporated into the knob (activated by the knob itself).

IGNITION OF THE OVEN BURNER

ATTENTION: Never turn the control knob before opening the oven door.

To light the oven burner operate as follows:

1. **Open the oven door to the full extent.**
   WARNING: Risk of explosion! The oven door must be open during this operation.
2. Lightly press and turn the thermostat knob anti-clockwise (fig. 4.2) to max position ✶ (fig. 4.1).
3. Press the knob firmly until the burner lights.

   Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.

   In case of mains failure, press the knob firmly and immediately approach a lighted match or taper to the opening "**A**" (fig. 4.3).
4. Wait about 10/15 seconds after the burner lighting before releasing the knob (time of priming of the valve).
5. Close the oven door slowly and adjust the burner according to the power required.

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.
To re-light the burner, first turn the oven control knob to position ●, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

For the correct use of the gas oven see the chapters "COOKING WITH FAN ASSISTED GAS OVEN" and "COOKING WITH GAS OVEN WITHOUT FAN MOTOR".

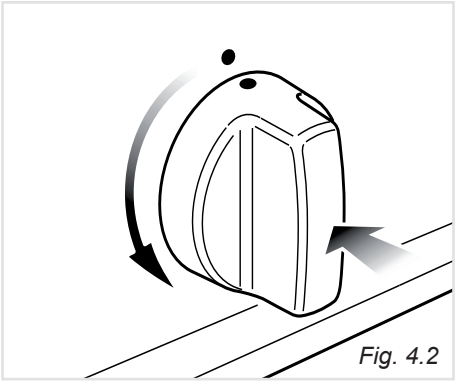


Fig. 4.2

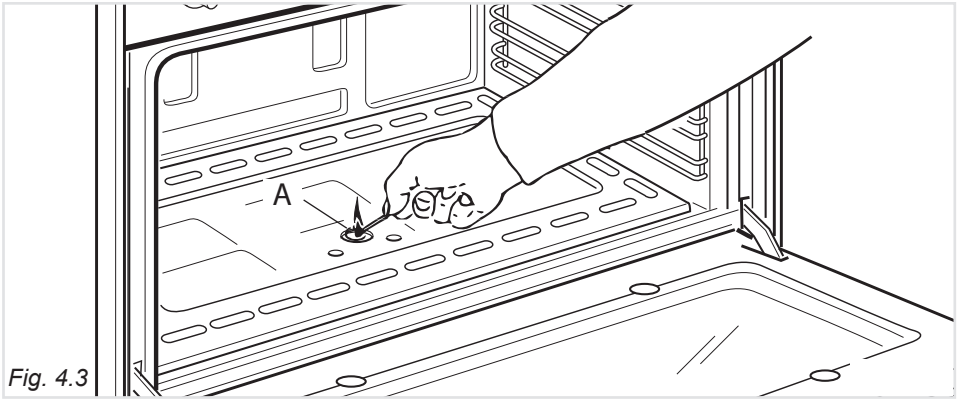


Fig. 4.3

IGNITION OF THE GRILL BURNER

ATTENTION: Never turn the control knob before opening the oven door.

To light the grill burner operate as follows:

1. **Open the oven door to the full extent.**
   WARNING: Risk of explosion! The oven door must be open during this operation.
2. Lightly press and turn the thermostat knob clockwise to the position ★ (fig. 4.1).
3. Press the knob firmly until the burner lights.

   Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.

   In case of mains failure, press the knob firmly and immediately approach a lighted match or taper to the pipe of the burner (fig. 4.4).
4. After lighting the burner, wait a few seconds before releasing the knob (until the safety valve stays open).
5. Close the oven door slowly.

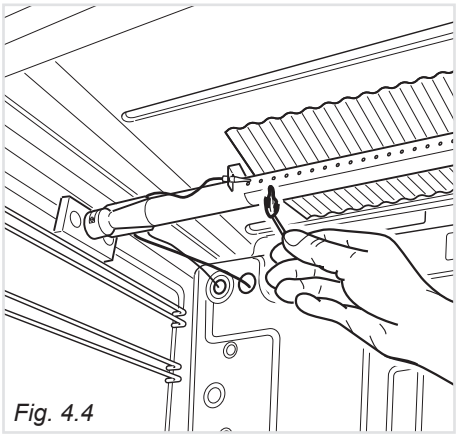


Fig. 4.4

IMPORTANT: The grill must always be used with the oven door closed.
See specific instructions in the sections “COOKING WITH FAN ASSISTED GAS GRILL” and “COOKING WITH GAS GRILL WITHOUT FAN MOTOR”.

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.
To re-light the burner, first turn the oven control knob to position ●, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

FAN MOTOR “COMBI-GAS”

The fan motor is designed to distribute throughout the oven the heat generated by the oven or grill gas burner.
The fan motor can also be used without the gas burner (without heating) to defrost frozen foods.

The fan is controlled by a knob (Fig. 4.5).

- To operate the fan motor turn the knob to the symbol .
- To switch off the fan turn the knob in the “**O**” off position (Fig. 4.5)

IMPORTANT: When using the fan motor together with the oven or grill gas burner, switch on the fan only after the ignition of the gas burner.

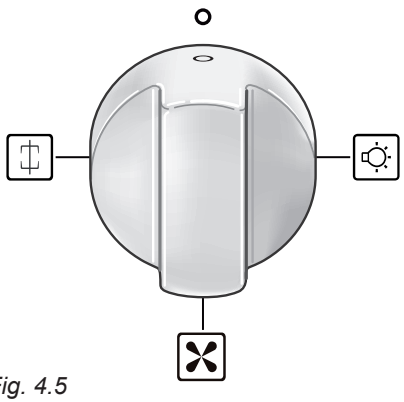


Fig. 4.5

COOKING WITH FAN ASSISTED GAS OVEN

OVEN BURNER AND FAN MOTOR

After the ignition of the gas burner, close the oven door and switch on the fan motor.

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

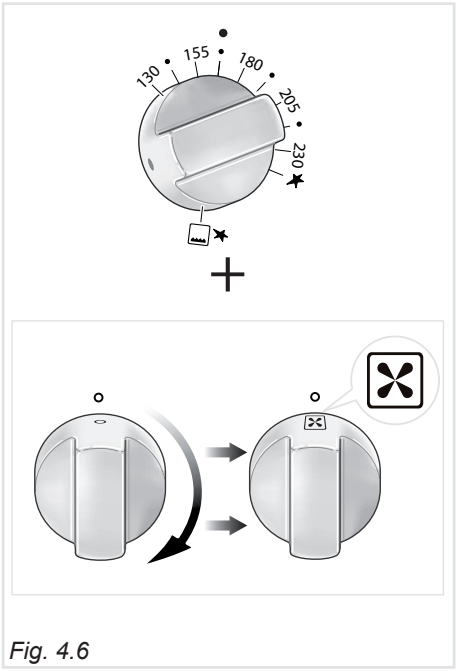


Fig. 4.6

COOKING WITH GAS OVEN WITHOUT FAN MOTOR

OVEN BURNER WITHOUT FAN MOTOR

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

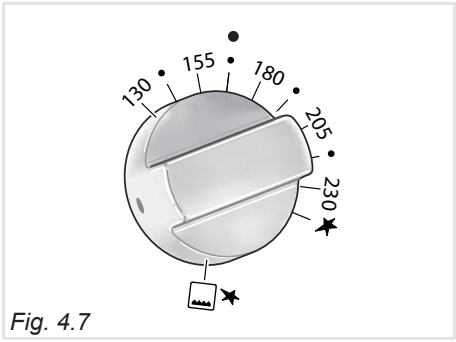


Fig. 4.7

For a correct pre-heating, we suggest to remove tray and shelf from the oven and introduce them again after 15 minutes.

COOKING WITH FAN ASSISTED GAS GRILL

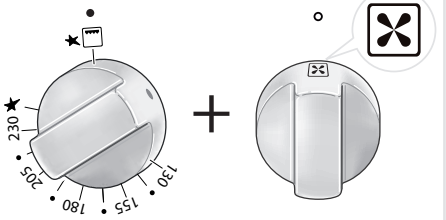


Fig. 4.8

GAS GRILL AND FAN MOTOR

Switch on the gas grill and the fan motor and let the oven to preheat for about 5 minutes with the door closed.
The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven.
Introduce the food to be cooked positioning the rack as close to the grill as possible; the dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

The fan assisted grill shall be used with the oven door closed.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: The oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

COOKING WITH GAS GRILL WITHOUT FAN MOTOR

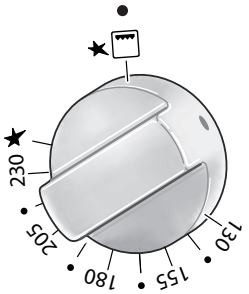


Fig. 4.9

GAS GRILL WITHOUT FAN MOTOR

Switch on the gas grill and let the oven to preheat for about 5 minutes with the door closed.
Introduce the food to be cooked positioning the rack as close to the grill as possible; the dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

The grill shall be used with the oven door closed.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: The oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

DEFROSTING FROZEN FOODS

FAN ONLY

Switch on the fan motor only.
The gas oven/grill control knob shall be in the "●" (off) position.
The defrosting is done by simple ventilation without heat.

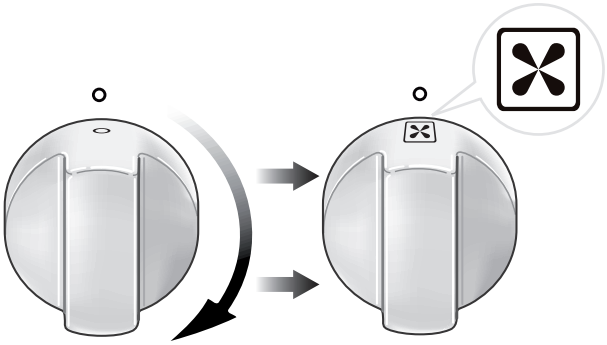


Fig. 4.10

OVEN LIGHT

The oven provides an interior lamp to allow the visual inspection during the cooking.
To light the oven lamp turn the knob (fig. 4.11) to the symbol .

ROTISSERIE

This is used for spit roasting under the grill and comprises:

- an electric motor fitted to the rear of the oven;
- a stainless steel skewer provided with slide-out heatless handgrip and two sets of adjustable forks;
- a skewer support to be fitted in the middle runner.

The rotisserie motor is operated by a switch knob (Fig. 4.11- position).

The rotation direction of the rotisserie can be either clokwise or counter-clockwise.

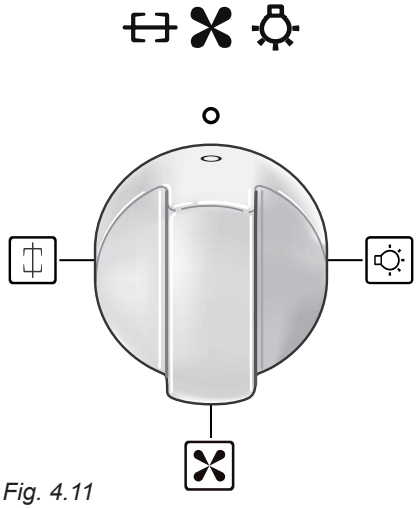


Fig. 4.11

USE OF THE ROTISSERIE

- Insert the tray into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support into the intermediate rack holders.
- Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks.
- Insert the rod into the side gear opening “**P**” (fig. 4.12)
- Remove the grip “**H**” by turning it to the left.
- Insert completely the rotisserie support; the shaft “**S**” must be inserted in the spit motor collar “**G**”.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

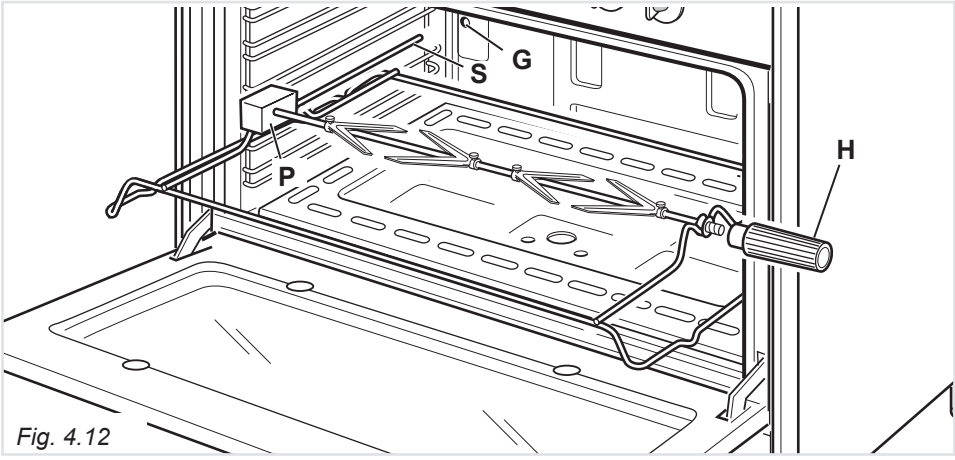


Fig. 4.12

5 DIGITAL ELECTRONIC CLOCK WITH TIMER

CLOCK and TIMER with " TOUCH CONTROL" KEYS

Keys:	
"▲" and "▼"	Touched simultaneously (for more than 2 seconds): • setting the clock; • setting the timer volume (by touching once, along with the "**MODE**" key).
" **MODE** "	Function selection (touched for more than 2 seconds): • setting the clock (only after first connection or after a power failure); • timer.
"▲"	Increases the number shown on the display
"▼"	Decreases the number shown on the display

Fig. 5.1

Illuminated symbols:		
🔔	**flashing**	Timer being set
🔔	**steady illumination**	Timer in operation

ATTENTION - MOST IMPORTANT:
This is only an alarm that DOES NOT switch off the oven or grill.
REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN OR GRILL MANUALLY.

"TOUCH-CONTROL" KEYS

The "touch-control" keys shall be operated by the fingers (just by touching the key).
When using touch controls it is best to use the ball of your finger rather than the tip.
The keys are automatically deactivated:

- 8 seconds after the last selection; the deactivation is indicated by an acoustic signal ("**beep**").

To reactivate just touch the " **MODE** " key or the " ▲ " and " ▼ " keys (simultaneously) for more than 2 seconds.

SETTING THE CLOCK

When first connected, or after a power failure, the digits will flash on the display.
To set the clock, touch the " **MODE** " key, for more than 2 seconds, and then the " ▲ " or " ▼ " keys.
To set the clock, with the appliance already connected, touch the " ▲ " and " ▼ " keys simultaneously (for more than 2 seconds), then " ▲ " or " ▼ " keys.

USING THE TIMER

You can use the timer at any time, even when the oven is not in use.
The timer does not turn the oven off.

The timer can be set for up to 23 hours and 59 minutes.

- To set the timer, touch the " **MODE** " key for more than 2 seconds (the " 🔔 " symbol flashes), than the " ▲ " or " ▼ " keys.
- After about 8 seconds an acoustic signal ("**beep**") will sound confirming the regulation (" 🔔 " symbol steady illuminated).
- To check the remaining time touch the " **MODE** " key for more than 2 seconds. If the remaining time is more than a minute the display will show hours and minutes; if less than a minute the display will show seconds.
- When the time is up, the timer will beep. Touch the " **MODE** " key , for more then 2 seconds, to turn it off; or press the " ▲ " or " ▼ " key to stop the beep and than the " **MODE** " key, for more than 2 seconds, to deactivate the " 🔔 " symbol flashing on the display.
- Turn off the oven manually (thermostat knob in the off position) if the cooking has been completed.

SETTING THE TIMER VOLUME

You can select from three volume levels.

- Touch the " ▲ " and " ▼ " keys simultaneously for more than 2 seconds.
- Touch the " **MODE** " key; you can read on the display the current timer volume ("**ton1**", "**ton2**" or "**ton3**").
- Touch the " ▼ " key to listen or change the timer volume.
- Timer volume activated: the last displayed.
- After about 8 seconds an acoustic signal ("**beep**") will sound confirming the volume setting; then the time of day will be displayed.

6 CLEANING AND MAINTENANCE

GLASS LID (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

For cleaning purposes, the lid can be easily removed upwards once taken to the upright position.
Should the hinges slip off, replace them in their housing being careful that:

- The right housing must receive the hinge marked "**D**" while the left housing must receive the hinge marked "**S**" (Fig. 6.1).

REGULATING OF THE BALANCE

Lower the lid and check the correct balance. While opened at 45° it should hang up. The springs of the hinges can be adjusted if necessary by turning the screws "**R**" clockwise (fig. 6.1).

Models with glass lid

Do not shut lid when burner alight.

ATTENTION

✓ Do not lower the glass lid when the gas burners are still hot or when the oven is working or still hot.

✓ Do not lay on the glass lid hot pans and heavy kitchen utensils.

✓ Dry off any liquid whitch may have spilt on the cover before opening it.

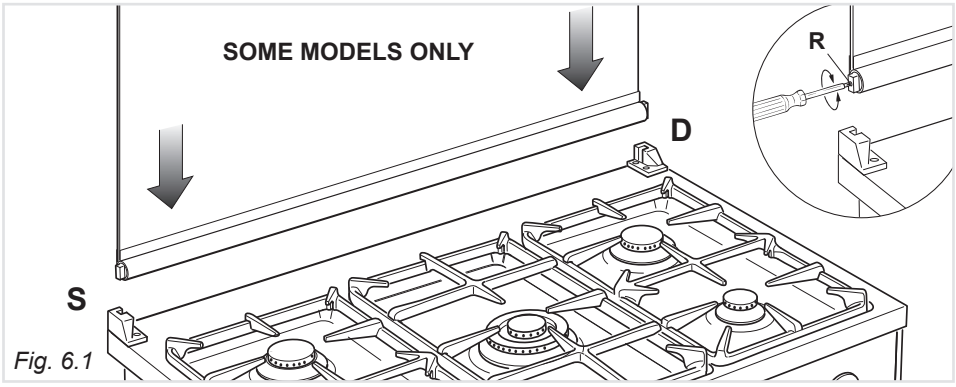


Fig. 6.1

GENERAL ADVICE

- **Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is switched off.**
- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel.
- If a tap becomes stiff, do not force; contact your local After Sales Service Centre.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance**.

WARNING
When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.
Dry preferably with a microfibre or soft cloth.
Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS, PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product.
Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

Attention! The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass or the glass lid (models with glass lid only) since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

GAS TAPS

Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only.
In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.
The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

NOTE: The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

REPLACING THE OVEN LAMPS

WARNING: Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Let the oven cavity and the heating elements to cool down.
- Switch off the electrical supply.
- Remove the protective cover.
- Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 230V, E14 and same power (check watt power as stamped in the bulb itself) of the replaced bulb.
- Refit the protective cover.

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

BURNERS

They can be removed and washed with soapy water only.
They will remain always perfect if cleaned with products used for silverware.
After cleaning or wash, check that burner-caps and burner-heads are dry before placing them in the respective housings.

Check that the electrode "**S**" (figs. 6.2, 6.4) next to each burner is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe "**T**" (figs. 6.2, 6.4) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

Note: The electrode "S" must be very carefully cleaned. To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

CORRECT REPLACEMENT OF THE AUXILIARY, SEMI-RAPID AND RAPID BURNERS

It is very important to check that the burner flame distributor "**F**" and the cap "**C**" has been correctly positioned (see figs. 6.2 - 6.3) - failure to do so can cause serious problems.

CORRECT REPLACEMENT OF THE TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 6.6); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow (see fig. 6.4).
Then position the cap "**A**" and the ring "**B**" (figs. 6.5 - 6.6).
The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.5).

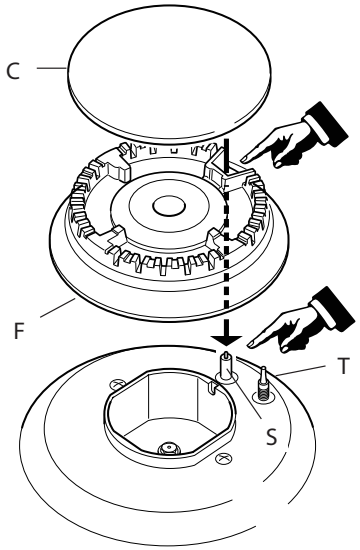


Fig. 6.2

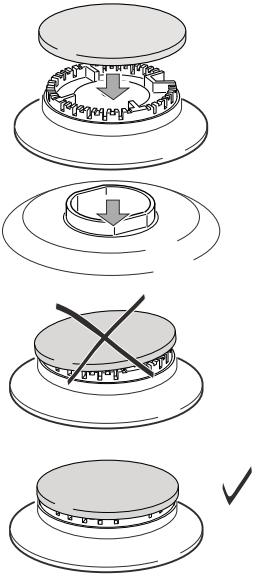


Fig. 6.3

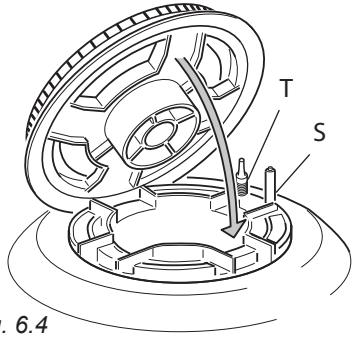


Fig. 6.4

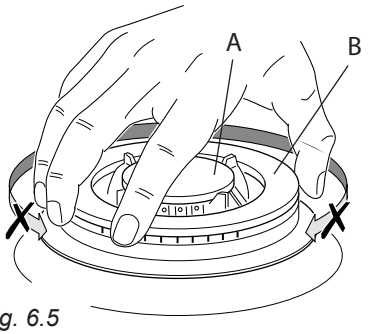


Fig. 6.5

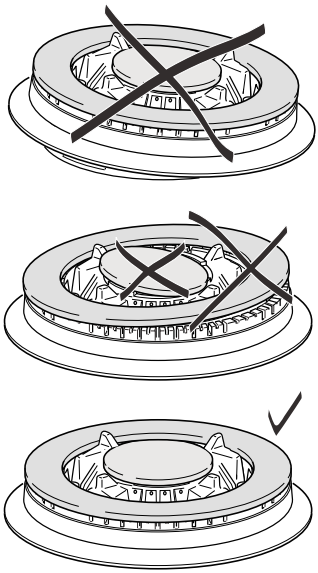


Fig. 6.6

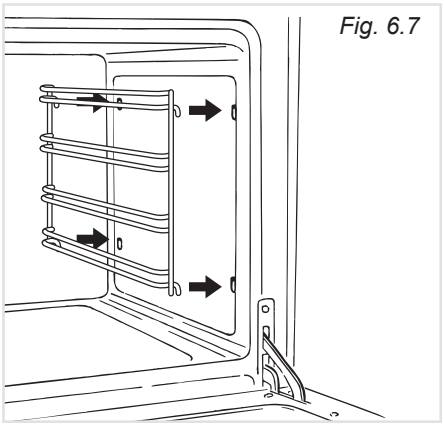


Fig. 6.7

ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven (Fig. 6.7).
- Slide the rack into the runners (Fig. 6.8).
- The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven (fig. 6.8).
- To dismantle, operate in reverse order.

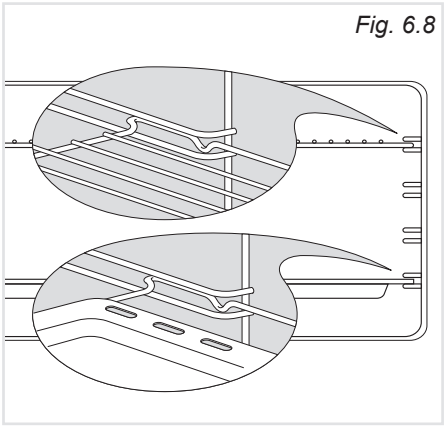


Fig. 6.8

OVEN TRAY

The oven tray must be correctly placed on its wire support then inserted into the side runners (fig. 6.9).

OVEN FLOOR

The oven floor "**F**" (fig. 6.9) can be easily removed to facilitate cleaning.
Remember to replace the floor correctly afterwards.
Be careful not to confuse the tray "**L**" with the oven floor "**F**" (fig. 6.9).

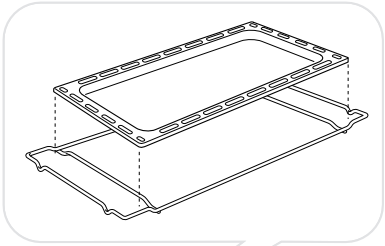
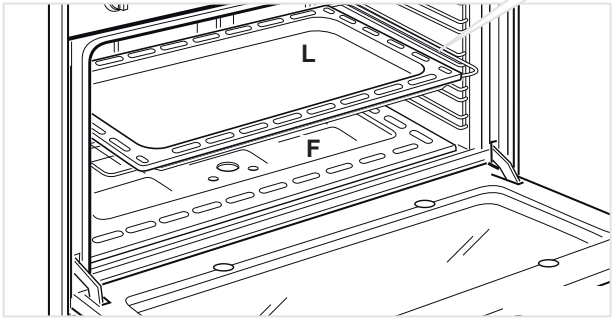


Fig. 6.9



STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.10).

Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

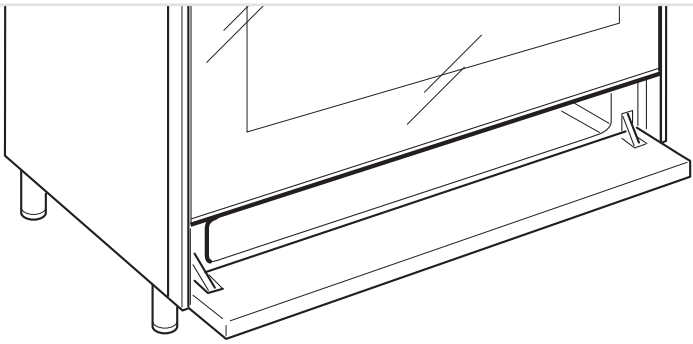


Fig. 6.10

REMOVING THE OVEN DOORS

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 6.11a).
- Open the lever "**A**" completely on the left and right hinges (fig. 6.11b).
- Hold the door as shown in fig. 6.11d.
- Gently close the door (until left and right hinge levers "**A**" are hooked to part "**B**" of the door (figs. 6.11b, 6.11c).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "**C**" (fig. 6.11e).
- Rest the door on a soft surface.

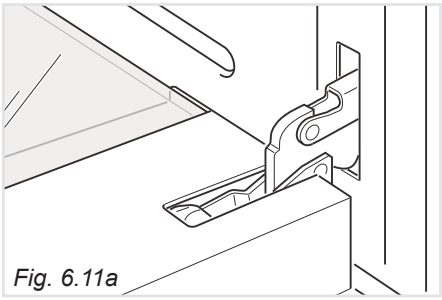


Fig. 6.11a

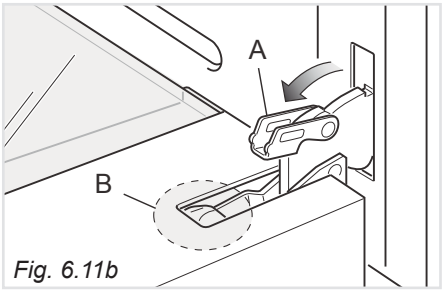


Fig. 6.11b

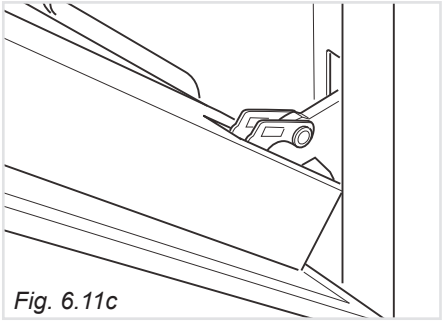


Fig. 6.11c

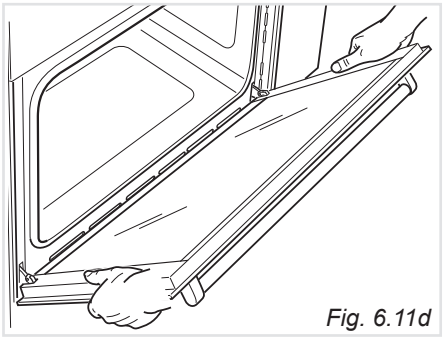


Fig. 6.11d

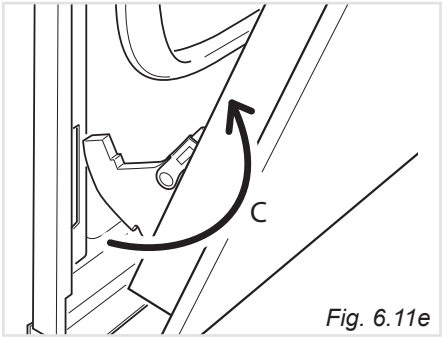


Fig. 6.11e

REFIT THE DOORS

1. Hold the door firmly (fig. 6.12a).
2. Insert the hinge tongues into the slots, making sure that the groove drops into place as shown in the figure 6.12b.
3. Open the door to its full extent.
4. Fully close the levers "**A**" on the left and right hinges, as shown in the figure 6.12c.
5. Close the door and check that it is properly in place.

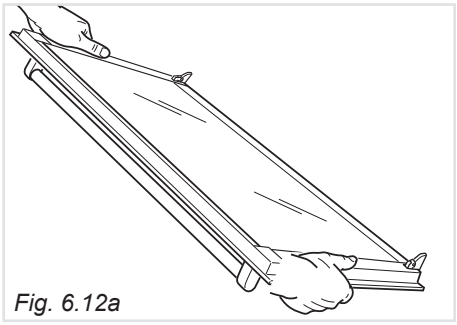


Fig. 6.12a

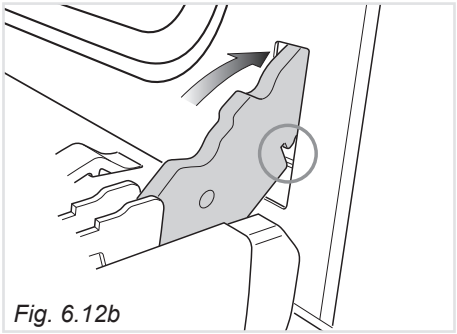


Fig. 6.12b

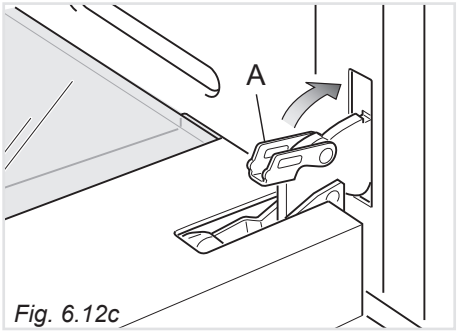


Fig. 6.12c

REMOVING AND REPLACING THE INNER DOOR GLASS PANE FOR CLEANING

If you wish to clean the inner glass of the door, make sure you follow the precautions and instructions very carefully.
Replacing the glass pane and the door incorrectly may result in damage to the appliance and may void your warranty.

IMPORTANT!

- Make sure the appliance and all its parts have cooled down. Do not attempt to handle the parts of a hot appliance.
- Take extreme care when handling the glass pane. Avoid the edges of the glass bumping against any surface. This may result in the glass shattering.
- **CAUTION:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If you notice any sign of damage on any of the glass panes (such as chipping, or cracks), do not use the oven. Call your Authorised Service Centre or Customer Care.
- Make sure you replace the glass pane correctly. Do not use the oven without glass pane correctly in place.
- If the glass pane feels difficult to remove or replace, do not force it. Call your Authorised Repairer or Customer Care for help.
  Note: Service visits providing assistance with using or maintaining the appliance are not covered by your warranty.

CLEANING THE PANES OF GLASS

The oven door is fitted with no. 2 panes:

- no. 1 outside;
- no. 1 inner.

To clean the panes on both sides it is necessary to remove the inner pane as follows.

REMOVING THE INNER PANE OF GLASS

1. **Lock the door open:**

- Open the door to the full extent (fig. 6.11a).
- Open the lever "**A**" completely on the left and right hinges (fig. 6.11b).
- Hold the door as shown in fig. 6.11d.
- Gently close the door until left and right hinge levers "**A**" are hooked to part "**B**" of the door (figs. 6.11b, 6.11c).

2. **Remove the inner pane:**

- Gently remove the air deflector "**G**" at the top of the oven door (fig. 6.13a).
- Gently pull out the inner pane of glass (Fig. 6.13b).

  IMPORTANT: It is advisable, while removing the glass, to keep pressed in position the four rubber pads "**D**" (fig. 6.14a), by a finger, to avoid breakage or slippage of the rubber pads themselves.
- Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

Now you can also clean the inside of the outer glass.

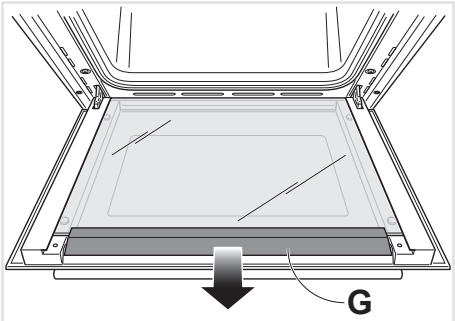


Fig. 6.13a

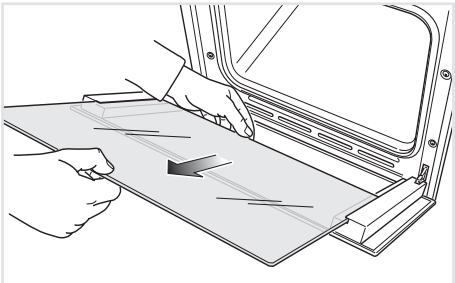


Fig. 6.13b

AFTER CLEANING, REPLACE THE INNER GLASS PANE

When replacing the inner glass pane, make sure that:

- You replace the pane correctly, as shown. The pane must be in the position described below in order to fit into the door and to ensure that the oven operates safely and correctly.

To reassemble the inner pane of the oven door operate as follows:

1. Make sure the door is locked open (see fig. 6.11c).
2. Replace the inner pane:

- Check that the four rubber pads are in place ("**D**" in Fig. 6.14a).
  IMPORTANT: It is advisable, while refitting the glass, to keep pressed in position the four rubber pads "**D**", by a finger, to avoid breakage or slippage of the rubber pads themselves (Fig. 6.14b).
- Check that you are holding the pane the correct way. The shiny side shall face the inside of the oven.
- Insert the pane in the left "**E**" and right "**F**" slide guides (fig. 6.14b), and gently slide it to the retainers "**H**" (Fig. 6.14c).
- Gently push the air deflector "**G**" back into place (fig. 6.14d).
- Unlock the oven door by opening it completely and closing the lever "**A**" on the left and right hinges (fig.6.14e).

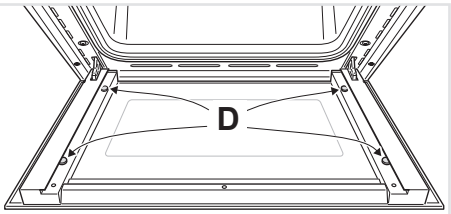


Fig. 6.14a

Fig. 6.14b

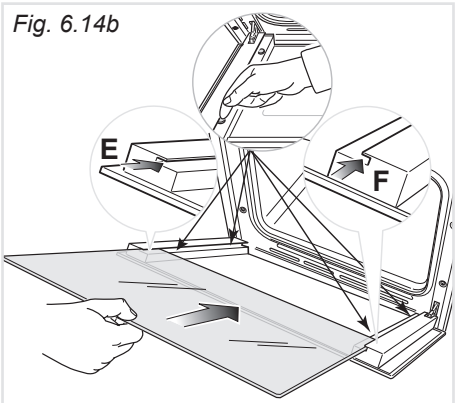


Fig. 6.14c

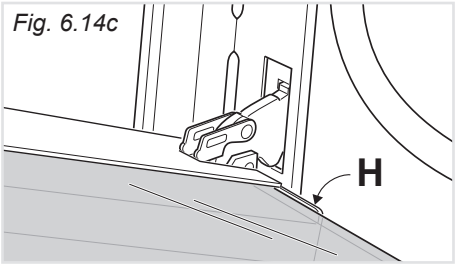
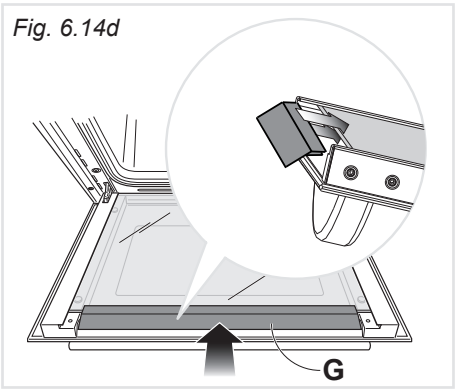


Fig. 6.14d



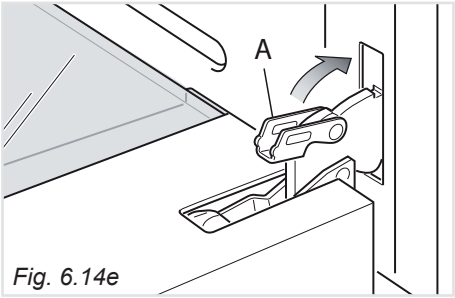


Fig. 6.14e

Advice for the installer

IMPORTANT

- Cooker installation must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS and in compliance with local safety standards. Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- Always disconnect the appliance from the electrical supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the cooker.**

7 INSTALLATION

The installation conditions, concerning protection against overheating of the surfaces adjacent to the cooker, must conform to Figs. 7.1a or 7.1b.
The cooker must be kept no less than 200 mm away from any side wall which exceed the height of the cooktop.
The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 90°C in order to avoid ungluing or deformations.
Curtains must not be fitted immediatly behind appliance or within 500 mm of the sides.
If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.

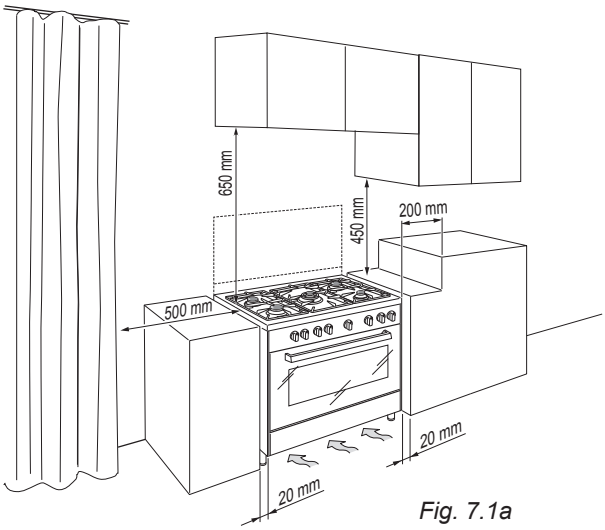


Fig. 7.1a

The appliance must be housed in heat resistant units.

The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

- **Class 1**

(Fig. 7.1a)

Gas connection made using rubber hose which must be visible and easily inspected or using rigid or flexible metal pipe.

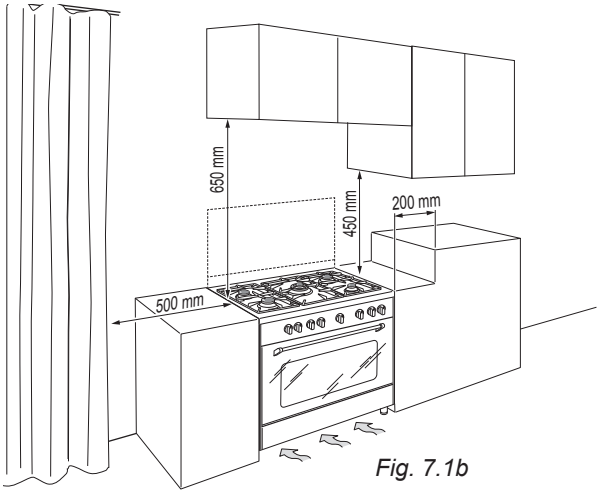


Fig. 7.1b

- **Class 2**
- **Subclass 1**

(Fig. 7.2b)

Gas connection made using rigid or flexible metal pipe.

FITTING THE ADJUSTABLE FEET

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use (fig. 7.2).
Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.
Fit the 4 legs by screwing them tight into the support base as shown in figure 7.3.

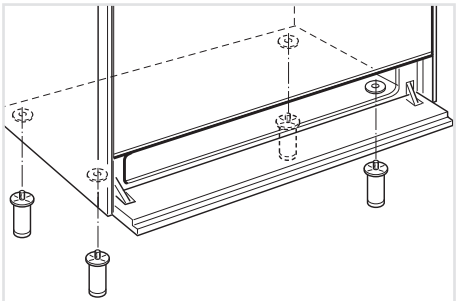


Fig. 7.2

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 7.4).

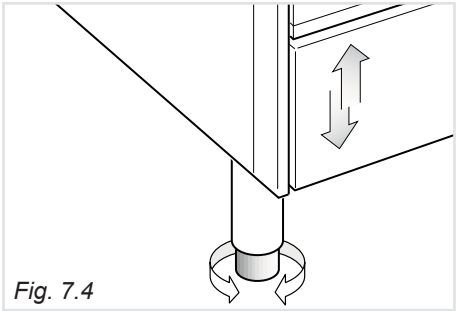


Fig. 7.4

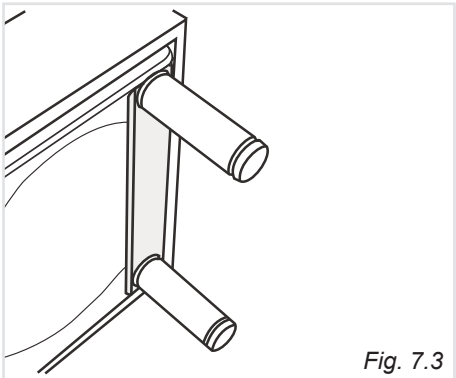


Fig. 7.3

BACKGUARD (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

Before installing the cooker, assemble the backguard "**C**" (fig. 7.5).

- The backguard "**C**" can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- Remove the two spacers "**A**" and the screw "**B**" from the rear of the cooktop.
- Assemble the backguard as shown in figure 7.5 and fix it by screwing the central screw "**B**" and the spacers "**A**".

SOME MODELS ONLY

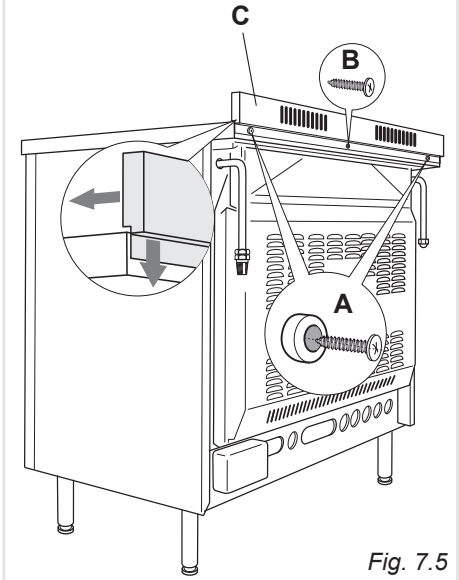
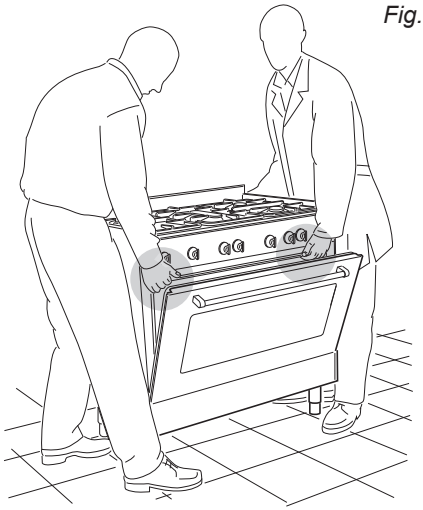


Fig. 7.5

MOVING THE COOKER

WARNING: When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 7.6).

Fig. 7.6



WARNING

Be carefull: do not lift the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 7.7).

WARNING

When moving cooker to its final position DO NOT DRAG (fig. 7.8).
Lift feet clear of floor (fig. 7.6).

Fig. 7.7

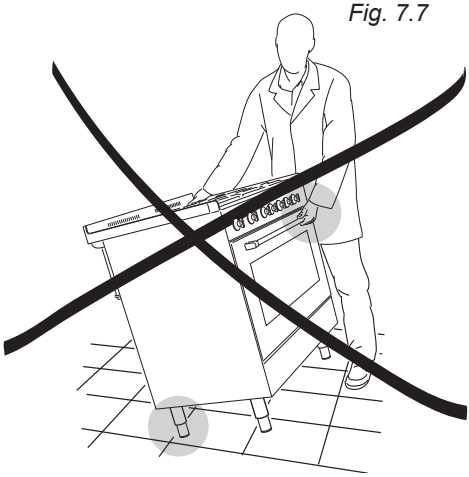
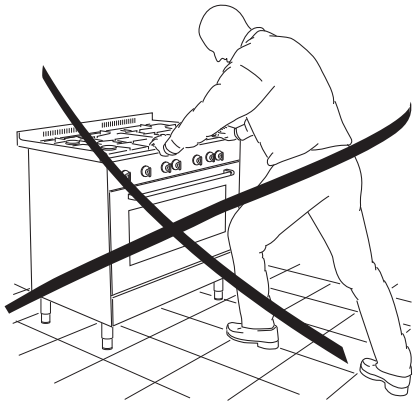


Fig. 7.8



VENTILATION REQUIREMENTS - FOR THE OTHER COUNTRIES

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.
Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with applicable local regulations).
The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm^2 (or refer to applicable local regulations).
The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be so made that they cannot be blocked from either the outside or the outside.
When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bed room or a danger area (in compliance with applicable local regulations).
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (Fig. 7.9).
If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (Fig. 7.10).
The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading “Choosing suitable surroundings”.

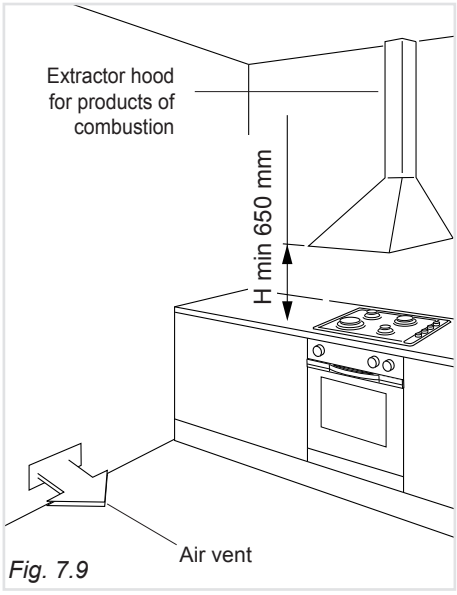


Fig. 7.9

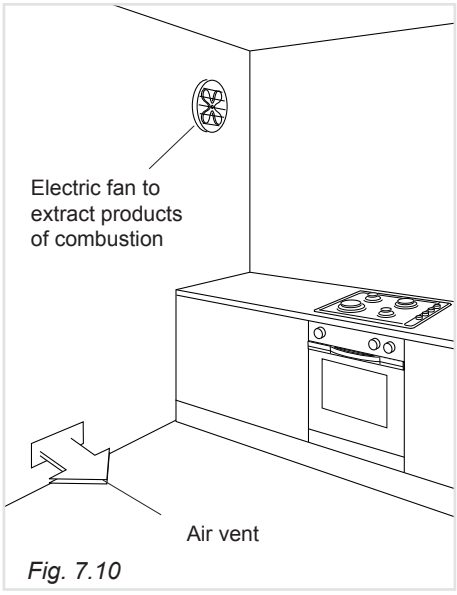


Fig. 7.10

8 GAS SECTION

GAS INSTALLATION REQUIREMENTS

Important !

- **The walls adjacent to the cooker must be of heat-resistant material.**
- **Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.**
- **This appliance must be installed and serviced only by a suitably qualified, registered installer. The installer shall refer to the local standards in force.**
- **Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.**

This appliance is supplied for use on LPG (Cat. I 3+, G30/G31, 28-30/37 mbar; check the gas regulation label attached on the appliance).

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

The gas connection must be carried out by an authorised person according to the relevant standards.
Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations.

- Connect the cooker to the gas mains utilizing rigid or flexible pipes.
- The gas supply is connected at the rear of the cooker to the right or left terminal of the gas inlet pipe (Fig. 8.1a). The connection pipe must not cross the rear of the appliance.
- The unused inlet pipe must be closed off with the plug and sealing washer supplied (Fig. 8.1b).

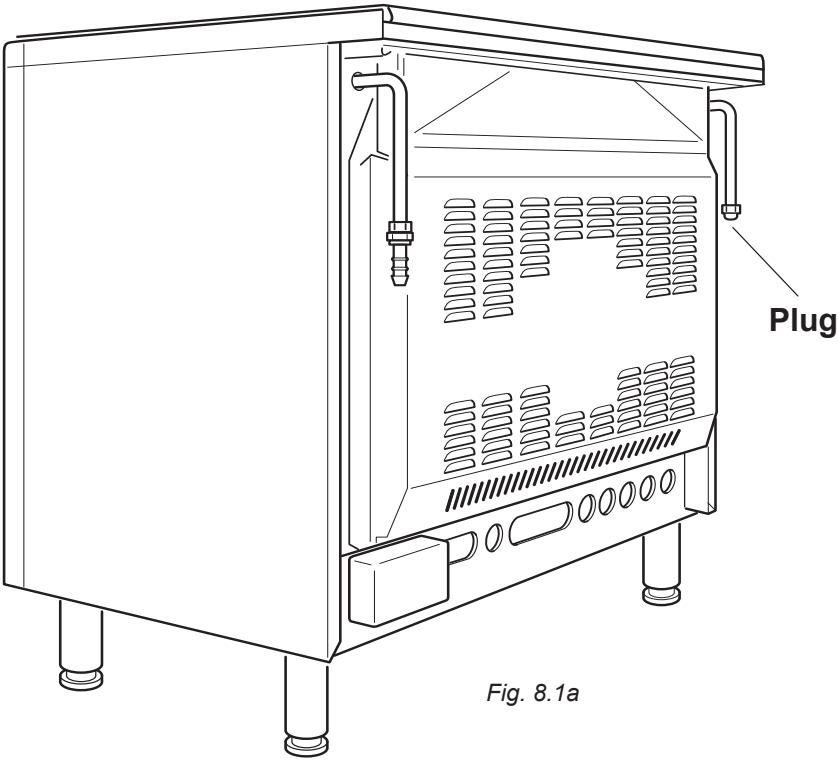


Fig. 8.1a

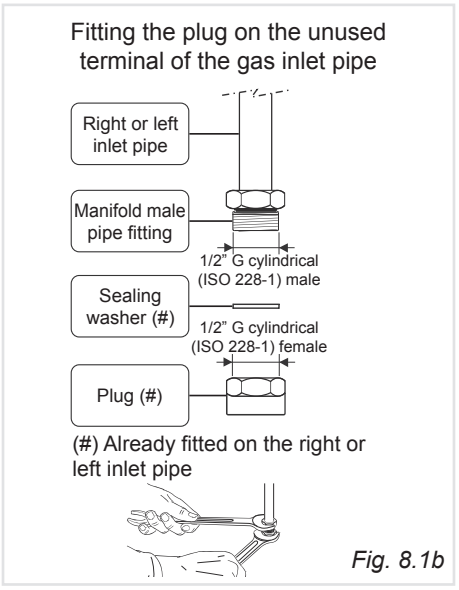

Fitting the plug on the unused terminal of the gas inlet pipe
Right or left inlet pipe
Manifold male pipe fitting
1/2" G cylindrical (ISO 228-1) male
Sealing washer (#)
1/2" G cylindrical (ISO 228-1) female
Plug (#)
(#) Already fitted on the right or left inlet pipe

Fig. 8.1b

GAS CONNECTION WITH A RUBBER HOSE

Important!

A rubber hose connection shall only be made if permitted by the applicable local regulations.

The gas connection is made up of:

- the terminal fitting of the inlet pipe (right-hand or left-hand);
- sealing washer;
- the appropriate hose holder. If not supplied with the appliance it can be purchased by contacting the After-Sales Service.

Connecting the cooker to LPG

1. If not already fitted, fit the LPG hose holder on the inlet pipe, making sure that you place the sealing washer between them (as shown in Fig. 8.2).
2. Connect the cooker to the gas supply using a suitable rubber hose (internal diameter 6 mm).
   The hose must comply with the applicable local regulations and be of the correct construction for the type of gas being used.
3. Make sure that the hose is tightly and securely fitted at both ends.
4. Use a standard hose clamp (not supplied) to fasten the hose.
5. Install a gas pressure regulator.

Important!

To comply with applicable local regulations, a gas pressure regulator (conforming to the local regulations in force) must be installed when connecting the cooker to an LPG cylinder.

When connecting the cooker to the gas supply with a rubber hose, make sure that

- the hose is as short as possible, without twists or kinks.
- the hose is not longer than 750 mm (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts. Use a single rubber hose only; never connect the appliance with more than one rubber hose.
- the hose is not under tension, twisted, kinked, or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.
- the hose does not come into contact with any part of the cooker with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- the hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition.
- the hose is replaced at the printed due date or if it shows signs of wear or damage, and replaced regardless of its condition after a maximum of three years.
- you inform the customer that the gas cylinder valve or the gas supply valve immediately by the cooker should be closed when the cooker is not in use.
- you inform the customer that the hose should not be subjected to corrosion by acidic cleaning agents.

After connecting the cooker to the gas supply, make sure that you

- check that the connections are correctly sealed using a soapy solution, but never a naked flame.
- check whether the injectors are correct for the type of gas being used.
- replace the sealing washer on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer is the part which guarantees a good seal in the gas connection.
- use two spanners when fitting the hose holder (Fig. 8.2).

Gas connection with rubber hose holder

Note: if not already fitted on the inlet pipe, the hose holder is supplied with the product in a separate kit; if not supplied with the appliance it can be purchased by contacting the After-Sales Service.

(Important: to be used ONLY IF PERMITTED by the local applicable regulations)

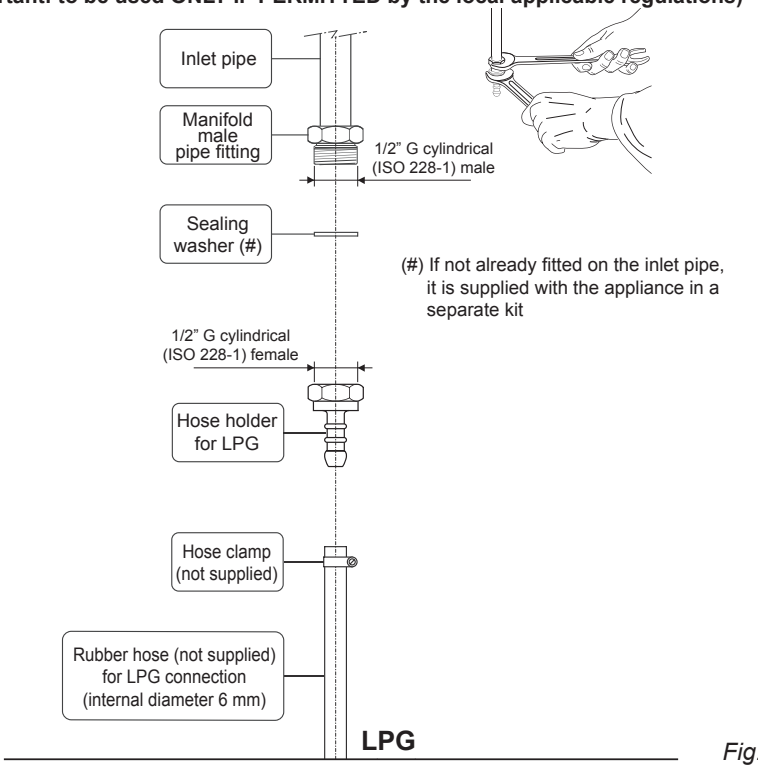

Inlet pipe
Manifold male pipe fitting
1/2" G cylindrical (ISO 228-1) male
Sealing washer (#)
(#) If not already fitted on the inlet pipe, it is supplied with the appliance in a separate kit
1/2" G cylindrical (ISO 228-1) female
Hose holder for LPG
Hose clamp (not supplied)
Rubber hose (not supplied) for LPG connection (internal diameter 6 mm)
LPG

Fig. 8.2

GAS CONNECTION WITH RIGID PIPES OR A FLEXIBLE PIPE

The gas connection is made up of:

- the terminal fitting of the inlet pipe (right-hand or left-hand);
- sealing washer.

Important!

If fitted, remove the hose holder from the terminal fitting of the inlet pipe.

When connecting the cooker to the gas supply with rigid pipes or a flexible pipe, make sure that

- you use rigid pipes or a flexible pipe complying with applicable local regulations. The flexible pipe shall be of the correct construction for the type of gas being used.
- if compression fittings are used, you tighten them firmly using two spanners (Fig. 8.3).
- the connection with rigid metal pipes does not cause stress or pressure to the gas piping.
- the flexible pipe is not under tension, twisted, kinked or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.

- the flexiple pipe does not exceed 2000 mm in length (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts. Use a single flexible pipe only; never connect the cooker with more than one flexible pipe.
- the flexible pipe can easily be inspected along its entire length to check its condition; if it has an expiry date, it should be replaced before that date.
- if using a flexible pipe which is not entirely made of metal, make sure that it does not come into contact with any part of the cooker with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- the hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- the rigid or flexible pipe is replaced if it shows signs of wear or damage.
- a gas pressure regulator, in compliance with the applicable local regulations, is installed when connecting to an LPG cylinder.
- you inform the customer that the cylinder valve or the supply valve immediately by the appliance should be closed when the cooker is not in use.
- you inform the customer that the rigid or flexible pipe should not be subjected to corrosion by acidic cleaning agents.

After connecting the cooker to the gas supply, make sure that you

- check that the connections are correctly sealed using a soapy solution, but never a naked flame.
- check whether the injectors are correct for the type of gas being used.
- replace the sealing washer on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer is the part which guarantees a good seal in the gas connection.
- use two spanners when connecting the rigid or flexible pipe (Fig. 8.3).

Gas connection with rigid or flexible pipe

Note: if already fitted on the inlet pipe, remove the rubber hose holder

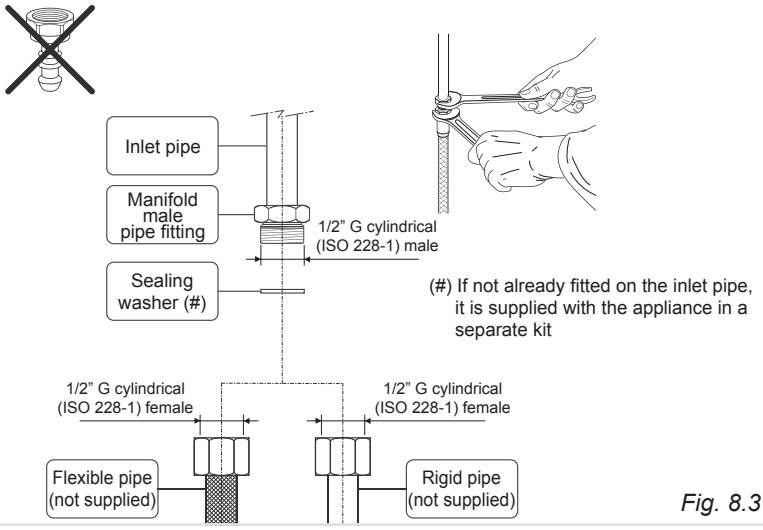

Inlet pipe
Manifold male pipe fitting
Sealing washer (#)
1/2" G cylindrical (ISO 228-1) male
(#) If not already fitted on the inlet pipe, it is supplied with the appliance in a separate kit
1/2" G cylindrical (ISO 228-1) female
1/2" G cylindrical (ISO 228-1) female
Flexible pipe (not supplied)
Rigid pipe (not supplied)

Fig. 8.3

GAS MAINTENANCE

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: I 3+				
BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	LPG G30 28-30 mbar G31 37 mbar	
			Ø injector [1/100 mm]	Ring opening [mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	50	-
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	65	-
Rapid (R)	3,00	0,75	85	-
Triple-ring (TR)	3,50	1,50	95	-
Oven	5,00	1,30	107	4 (*)
Grill	2,50	-	80	2 (*)

* = Reference value

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m^3/h x kW)	
BURNERS	Air necessary for combustion [m^3/h]
Auxiliary (A)	2,00
Semi-rapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Triple-ring (TR)	7,00
Oven	10,00
Grill	5,00

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

IMPORTANT

All intervention regarding installation maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts.

The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

REPLACEMENT OF THE INJECTORS

Select the injectors to be replaced according to the “Table for the choice of the injectors”.

If the injectors are not supplied they can be obtained from the “Service Centre”.

REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE COOKTOP BURNERS

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors “**J**” (figs. 8.4, 8.5) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Turn on the burner.
- Turn the tap to the MINIMUM position.
- Take off the knob.
- With a thin screwdriver turn the screw “**F**” until adjustment is correct (fig. 8.6).

Normally for LPG (G30/G31), tighten up the regulation screw.

Auxiliary, and Semi-rapid burners

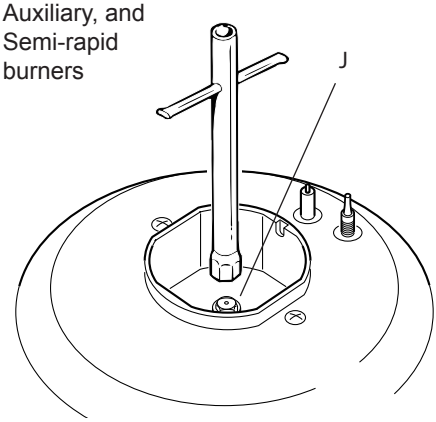


Fig. 8.4

Triple-ring burner

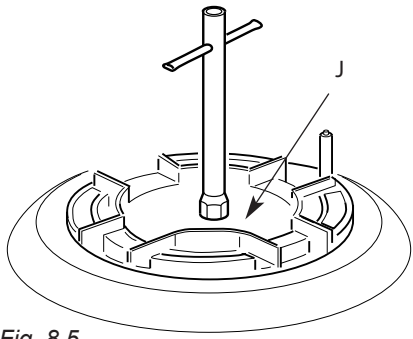


Fig. 8.5

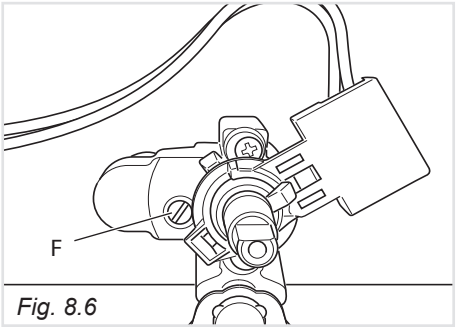


Fig. 8.6

OPERATIONS TO BE EXECUTED FOR THE REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE OVEN AND GRILL BURNERS

a) oven burner

- Lift and remove the lower panel inside the oven.
- Unscrew and remove the burner securing screw "**A**" (fig. 8.7).
- Slacken screw "**B**" (fig. 8.7).
- Withdraw the burner in the manner shown in figure 8.7, and rest it inside the oven. Take care not to damage the wire to the ignition electrode and the safety valve probe.
- Using a 10 mm box spanner, unscrew the injector "**U**" (indicated by the arrow in fig. 8.8) and replace with a new injector selected in accordance with the "Table for the choice of the injectors"; then replace the burner repeating the above steps in reverse order.

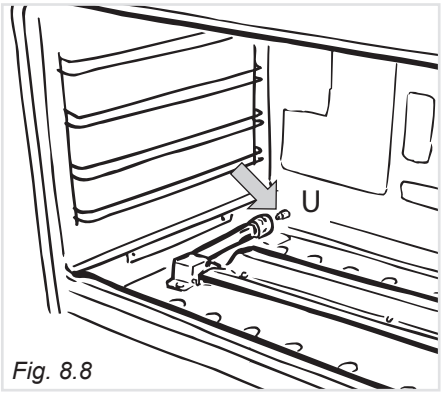


Fig. 8.8

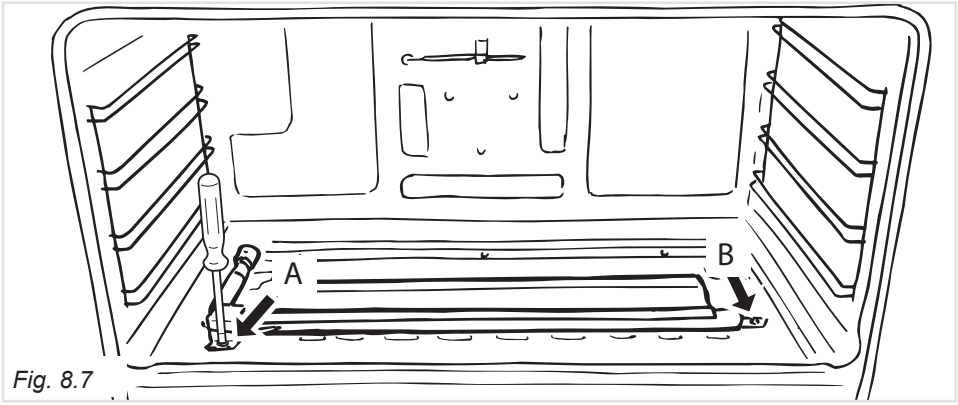


Fig. 8.7

b) grill burner

- Remove the burner by unscrewing the front screw (fig. 8.9). Gently suspend the burner as shown in figure 8.10. Be careful not to damage the wire of the electric ignition and the probe of the safety valve.
- Using a 7 mm box spanner, unscrew the "**J**" injector (fig. 8.11) and replace with a new one selected in accordance with the "Table for the choice of the injectors"; then replace the burner repeating the above steps in reverse order.

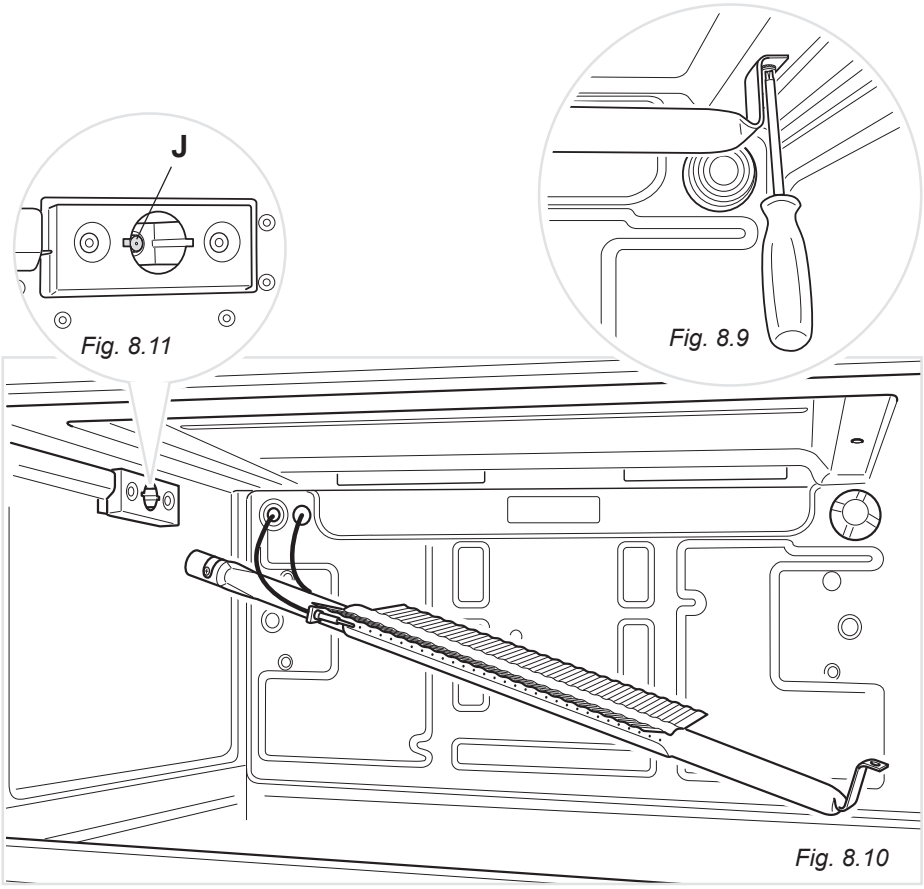


Fig. 8.11

Fig. 8.9

Fig. 8.10

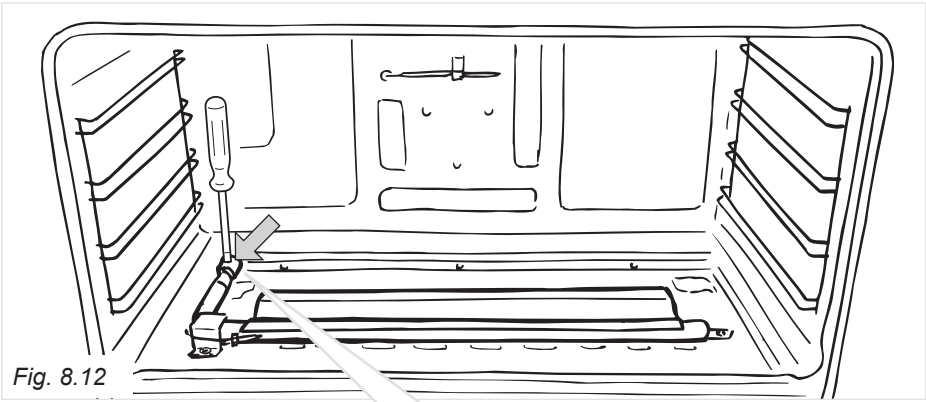
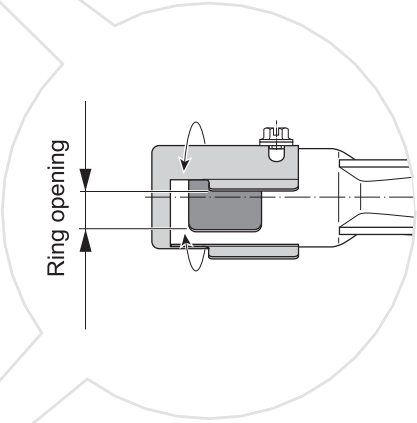


Fig. 8.12

REGULATION OF AIR SUPPLY TO OVEN AND GRILL BURNERS

Using a cross-head screwdriver, slacken the screw securing the air flow regulation collar (fig. 8.12 and 8.13) and move the collar forward or backward to increase or reduce the air aperture in accordance with gas type and the indications in the “Table for the choice of the injectors”.
Light the burner and check the flame.



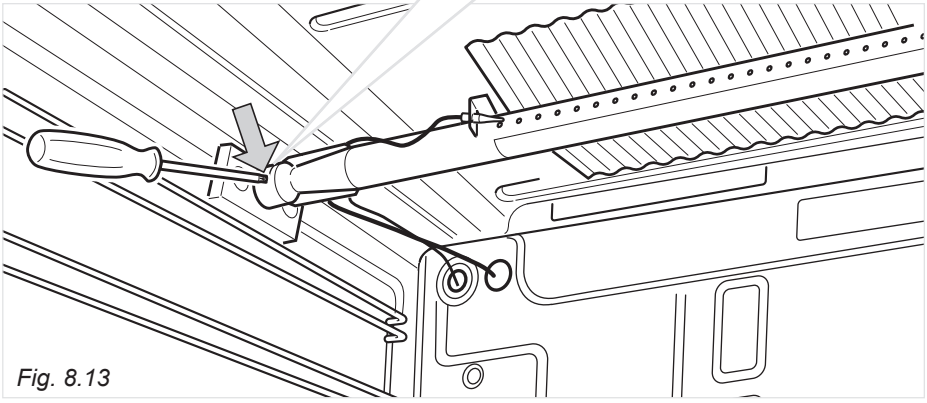


Fig. 8.13

Flame faulty in primary air	Flame correct	Flame with excess primary air
long, yellow and trembling	clear interior blue cone	short and sharp too blue interior cone tending to detach
	CAUSE	
air regulating tube, too closed	correct distance of the tube	air regulating tube, too open

Flame correct

Flame faulty in primary air

Flame with excess primary air

ADJUSTMENT OF THE OVEN BURNER MINIMUM

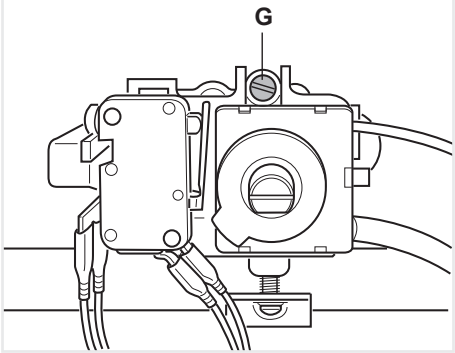
This needs to be done only for the oven burner (the grill is a fixed capacity) by acting on the thermostat.
Considering that in the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a brusque passage from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- turn on the burner by setting the thermostat knob on the maximum position;
- remove the knob and unscrew the by-pass screw "**G**" (fig. 8.14) about three times by passing a small flat screwdriver (Ø 3 mm blade, 100 mm length) through the panel opening;
- re-mount the knob and let the oven heat up for about 10 minutes, then bring the knob to the minimum position to operate the thermostat by-pass;
- after having removed the knob again and being very careful not to turn the tap rod, slowly screw the by-pass screw "**G**" (fig. 8.14) until you obtain a flame of 3-4 mm in height.

Normally for LPG, tighten up the regulation screw.

Fig. 8.14



9 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions.
Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause damage to persons, animals and things.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The appliance is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.
He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

The connection of the appliance to earth is mandatory.
The manufacturer declines all responsability for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

ELECTRICAL FEEDER CABLE CONNECTION

To connect the supply cable:

- Remove the screw securing the cover "**A**" on the rear of the cooker (fig. 9.1).
- Unscrew cable clamp "**D**" (Fig. 9.2).
- Connect the wires to the terminal block "**B**" as shown in the diagram in figure 9.3.
- Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp "**D**".
- Replace the cover "**A**".

FEEDER CABLE SPECIFICATIONS TYPE H05RR-F

230 or 220-240 V~ 3 X 0,75 mm^2 (*) (**)

(*) Connection possible with plug and outlet

(**) Connection with wall box connection.

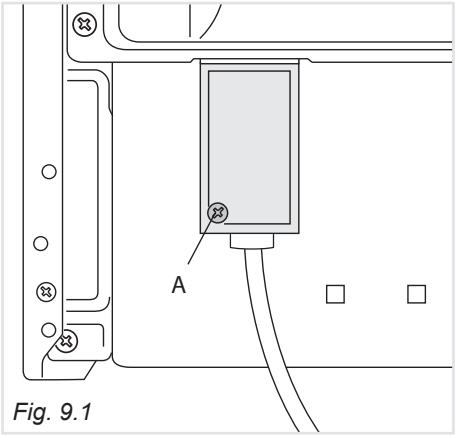


Fig. 9.1

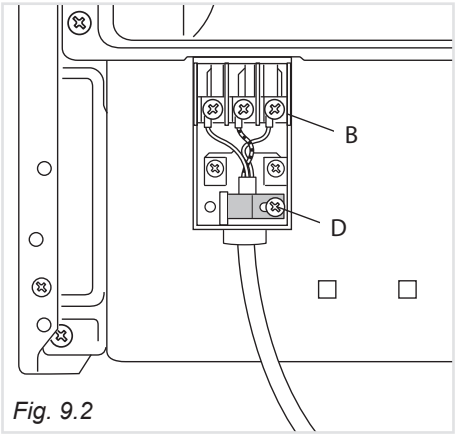


Fig. 9.2

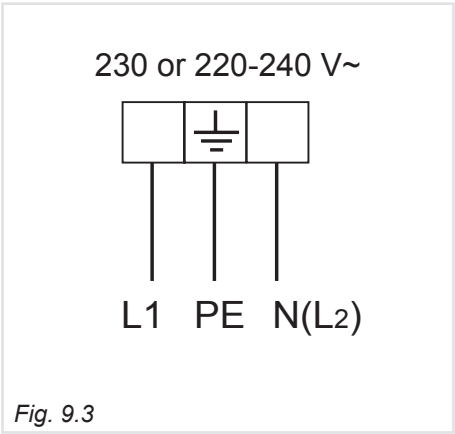


Fig. 9.3

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle..
- ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local bien aéré en conformité avec la réglementation en vigueur.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.

- MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain

temps après utilisation.

  – Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).
  – La porte est chaude, utiliser la poignée.
  – Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- AVERTISSEMENT: Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: n'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT: Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- PREMIERE UTILISATION DU FOUR - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:
  – Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
  – Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
  – Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.

- AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- RISQUE D'INCENDIE! Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- Risque d'incendie: Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS: Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- ATTENTION: NE PAS soulever la cuisinière par la poignée.

1 TABLE DE TRAVAIL

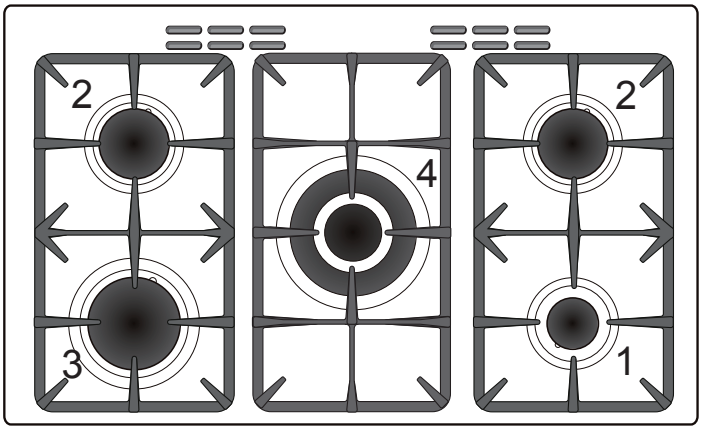


Fig. 1.1

BRULEURS A GAZ

1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3. Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4. Brûleur à triple couronne (TC)	3,50 kW

Remarque :

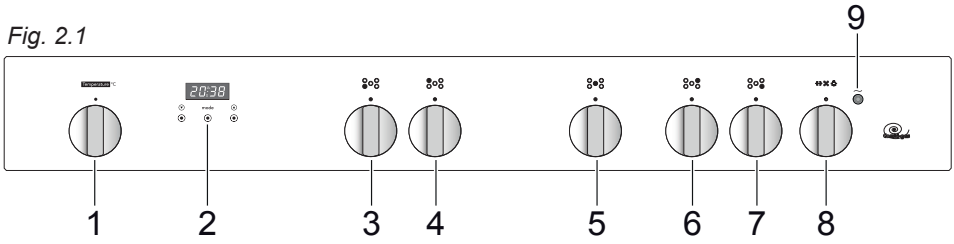
- L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité, la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

IMPORTANT:
L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.
Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

IMPORTANT:
L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

2 TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat four/grilloir à gaz
2. Horologe et timer avec touches “TOUCH CONTROL”
3. Manette commande brûleur avant à gauche
4. Manette commande brûleur arrière à gauche
5. Manette commande brûleur central
6. Manette commande brûleur arrière à droite
7. Manette commande brûleur avant à droite
8. Manette commande éclairage four / tournebroche / moteur de ventilateur
9. Témoin de ligne (moteur de ventilateur)

3 TABLE DE TRAVAIL - MODE D'EMPLOI

UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1).
En faisant coïncider le repère de la manette avec les symboles marqués sur le tableau de bord nous aurons:

repère	●	robinet fermé (brûleur éteint)
repère	★ 🔥	plein débit (brûleur au maximum
repère	🔥	ralenti (brûleur au minimum)

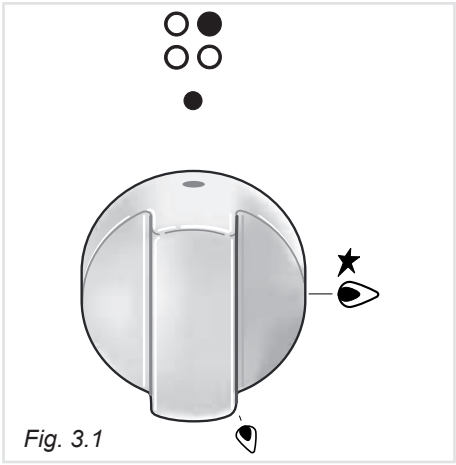


Fig. 3.1

√ Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.

√ Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.

√ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.

Attention
La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement.
Tenir éloignés les enfants.

N.B. Lorsque la cuisinière n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée et fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

ALLUMAGE DES BRULEURS

Pour allumer le brûleur, il faut suivre les instructions ci-dessous:

1. Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette et la faire tourner (fig. 3.1) jusqu'à la position de débit maximum ★ (grande flamme); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse (fig. 3.2). En cas de coupure de courant électrique approcher une flamme du brûleur.
2. Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
3. Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz.
Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position ● attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.
Si de particulières conditions dues à la distribution locale de gaz empêchaient l'allumage du brûleur quand le bouton est en position de flux maximal, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position de flux minimal.

CHOIX DU BRULEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.
Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.
Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.
A titre informatif, les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés de la manière suivante:

BRULEURS	Ø CASSEROLES	
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Triple couronne	26 cm	28 cm
Wok	max. 36 cm	

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.

Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

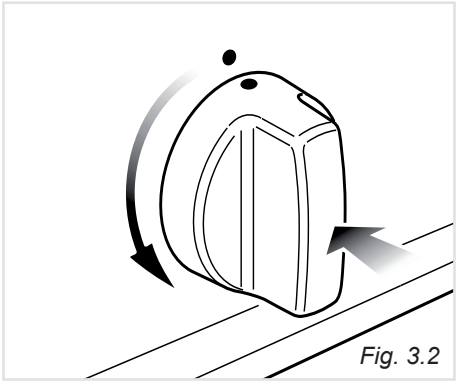


Fig. 3.2

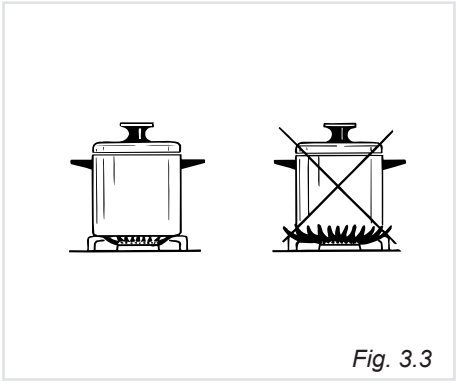


Fig. 3.3

GRILLE SPECIALE POUR MARMITES “WOK” (Fig. 3.4a - 3.4b)

Cette grille spéciale pour marmites “WOK” se pose sur la grille du brûleur à triple couronne.

ATTENTION:

- L’utilisation de marmites “WOK” sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat.

IMPORTANT:

La grille spéciale pour marmites “WOK” (fig. 3.4b) **DOIT ETRE POSE SEULEMENT** sur la grille du brûleur à triple couronne.

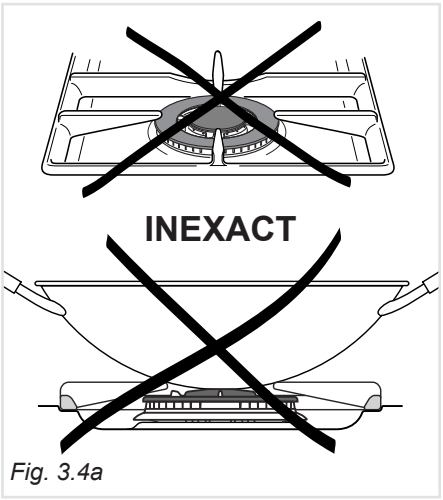


Fig. 3.4a

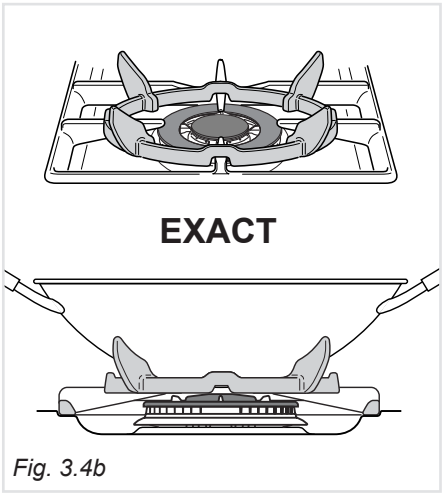


Fig. 3.4b

4 FOUR A GAZ AVEC VENTILATION

Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation.
Eloigner les jeunes enfants.

Seulement pour les modèles avec couvercle en verre: Le couvercle de la cuisinière doit être ouvert pendant le fonctionnement du four et du grilloir.

CARACTERISTIQUES GENERALES

La cuisinière est livrée parfaitement propre. Toutefois, il est préférable, avant la première utilisation, d'allumer le four à sa température maximale dans le but d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur le brûleur.

La même opération doit être effectuée avec le brûleur du grilloir.

Eléments chauffants dont est équipé le four:

a. Un brûleur gaz (5,00 kW) situé en bas sous la sole, muni d'un dispositif de sécurité et allumage automatique.

b. Un brûleur du grilloir à gaz (2,50 kW), situé sur la voûte, muni d'un dispositif de sécurité et allumage automatique.

c. Le moteur de ventilateur, qui peut être combiné avec le brûleur du four ou du grilloir ou non (sans chaleur).

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le **FOUR A GAZ AVEC VENTILATION** sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle
La chaleur est produite par le brûleur gaz situé en bas sous la sole..

b. par convection forcée
La chaleur produite par le brûleur du four est diffusée uniformément dans le four grâce au ventilateur. L'air chaud enveloppe les aliments placés dans le four, entraînant une cuisson rapide et complète.
Il est possible de cuire plusieurs plats à la fois.

c. par rayonnement.
La chaleur est rayonnée par le brûleur du grilloir à gaz.

d. par rayonnement et ventilation
La chaleur rayonnée par le brûleur du grilloir à gaz est distribuée dans le four par le ventilateur.

e. par ventilation
La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

ATTENTION :
La porte est chaude, utiliser la poignée.
Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

BRULEUR DE FOUR

Il sert à la cuisson traditionnelle au four.
L'arrivée du gaz au brûleur est réglée par un thermostat dont la fonction est de maintenir constante la température du four.
Ceci se fait par un bulbe qui ne doit pas être déplacé et qui doit être toujours maintenu bien propre. Une mauvaise position ou un éventuel dépôt sur le bulbe peut influencer le degré de température choisi.
La flamme du brûleur est contrôlée par une vanne de sécurité; si la flamme s'éteint pour un motif quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation gaz du brûleur.

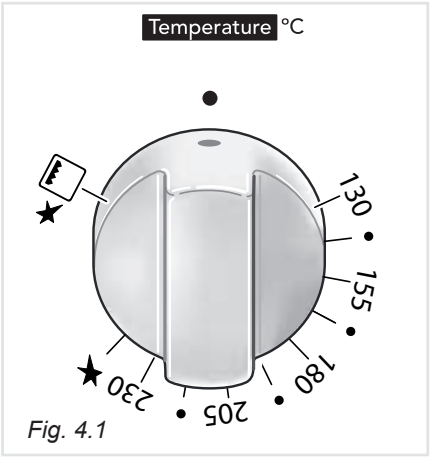


Fig. 4.1

THERMOSTAT

La manette du thermostat (fig. 4.1), comporte des chiffres de 130 à 230 indiquant de manière croissante les températures du four.
La température est maintenue constante sur la valeur affichée.
Le symbole ★ près de la position **230** indique que l'allumage électrique est intégré dans le bouton (activé par le bouton).

ALLUMAGE DU BRULEUR DU FOUR

Pour allumer le brûleur du four:

1. **Ouvrir la porte du four.**
   IMPORTANT: Risque d'incendie! la porte du four doit être tenue ouverte au cours de cette opération.
2. Appuyer et tourner la manette du thermostat du four en sens antihoraire (fig. 4.2) jusqu'à faire coïncider le repère avec la position maxime ★ (fig. 4.1); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse. **Ne jamais faire durer cette opération plus de 15 secondes. Dans le cas où le brûleur ne s'allumerait pas, attendre environ 1 minute avant de tenter de l'allumer à nouveau.**
   (En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur "**A**" comme indiqué sur la fig. 4.3).
3. Attendez environ 10 secondes, après que le brûleur ait été allumé, avant de relâcher la manette (délai d'activation de la vanne);
4. Fermer la porte du four doucement et régler le thermostat selon la puissance désirée.

Si la flamme du brûleur devait manquer pour une raison quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation du gaz sur le thermostat. Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position ● , attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.

Pour une utilisation correcte du four à gaz voir les chapitres "CUISSON AU FOUR A GAZ AVEC VENTILATION" et "CUISSON AU FOUR A GAZ SANS VENTILATION".

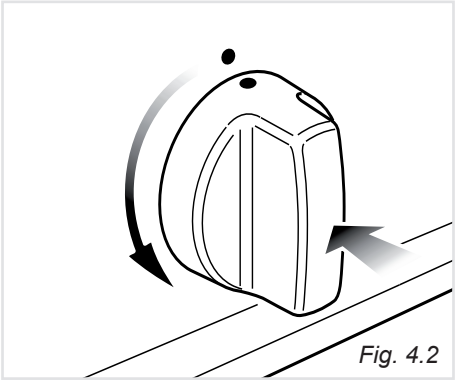


Fig. 4.2

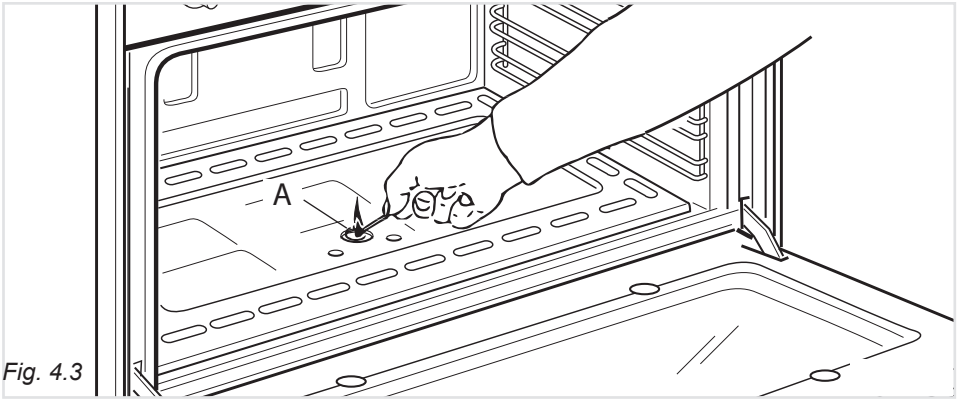


Fig. 4.3

ALLUMAGE DU BRULEUR DU GRILLOIR

Pour allumer le brûleur du grill:

1. **Ouvrir la porte du four.**
   ATTENTION: Ne jamais tourner la manette du thermostat avant d'ouvrir la porte du four.
2. Appuyer et tourner la manette du thermostat du four en sens horaire jusqu'à faire coïncider le repère avec la position ★ (fig. 4.1); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.
   Ne jamais faire durer cette opération plus de 15 secondes. Dans le cas où le brûleur ne s'allumerait pas, attendre environ 1 minute avant de tenter de l'allumer à nouveau.
   (En cas de coupure de courant électrique approcher une flamme au tuyau du brûleur, comme indiqué sur la fig. 4.4, 2-3 secondes après ouverture du thermostat).
3. Attendez environ 10 secondes, après que le brûleur ait été allumé, avant de relâcher la manette (délai d'activation de la vanne); Régler le thermostat selon la puissance désirée.
   Très important: Vous devez toujours fermer la porte du four lorsque vous utilisez le brûleur du gril.

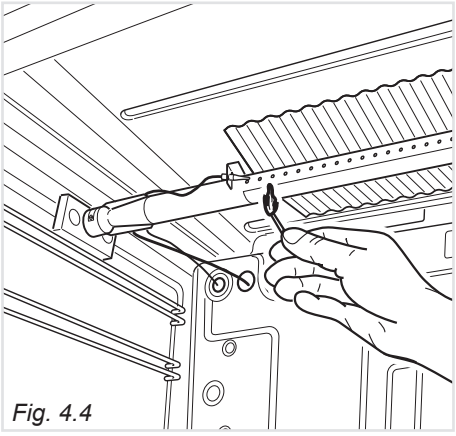


Fig. 4.4

Si la flamme du brûleur devait manquer pour une raison quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation du gaz sur le thermostat.
Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position ● , **attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.**

Pour une utilisation correcte du gril à gaz voir les chapitres "CUISSON AU GRIL A GAZ AVEC VENTILATION" et "CUISSON AU GRIL A GAZ SANS VENTILATION".

VENTILATEUR DU FOUR “COMBI-GAS”

Le ventilateur est conçu pour distribuer dans tout le four la chaleur générée par le brûleur à gaz du four ou du grilloir.
Le ventilateur peut également être utilisé sans le brûleur à gaz du four ou du grilloir (sans chauffage) pour décongeler les aliments surgelés.

Le ventilateur est commandé par le bouton indiqué dans la fig. 4.5.

- Pour faire fonctionner le ventilateur tourner la manette sur le symbole .
- Pour éteindre le ventilateur tourner la manette sur la position “**O**” (fig. 4.5).

IMPORTANT: Lorsque vous utilisez le ventilateur ainsi que le brûleur à gaz du four ou du grilloir, allumez le ventilateur seulement après l’allumage du brûleur à gaz.

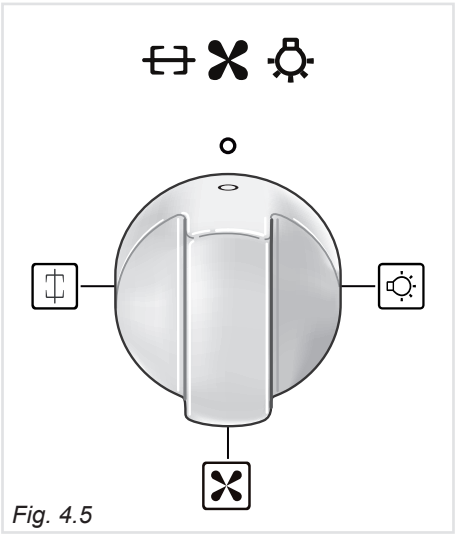


Fig. 4.5

CUISSON AU FOUR A GAZ AVEC VENTILATION

BRULEUR DU FOUR ET VENTILATEUR

Après l'allumage du brûleur à gaz, fermer la porte du four et allumer le moteur du ventilateur.

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

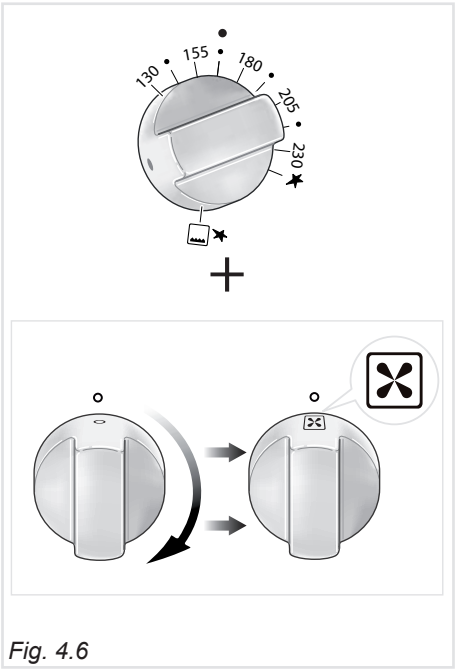


Fig. 4.6

CUISSON AU FOUR A GAZ SANS VENTILATION

BRULEUR DU FOUR SANS VENTILATEUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

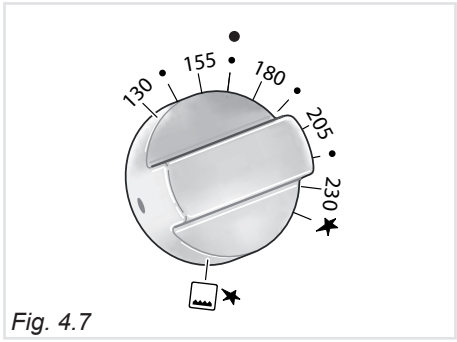


Fig. 4.7

Pour un préchauffage efficace du four, nous conseillons de retirer la lèchefrite et la grille du four et de les replacer après 15 minutes environ.

CUISSON AU GRIL A GAZ AVEC VENTILATION

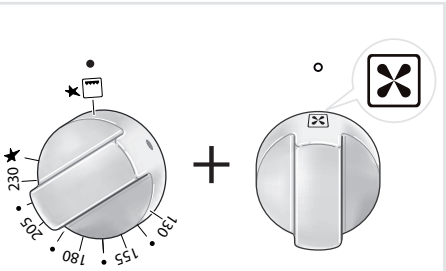


Fig. 4.8

GRIL A GAZ AVEC VENTILATEUR

Allumer le gril et le ventilateur; laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte fermée.
La chaleur rayonnée par le brûleur de grilloir a gaz est distribuée dans le four par le ventilateur.
Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four; la lèchefrite doit être placée au dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Le gril avec ventilation doit être utilisé avec la porte du four fermée.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: La porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON AU GRIL A GAZ SANS VENTILATION

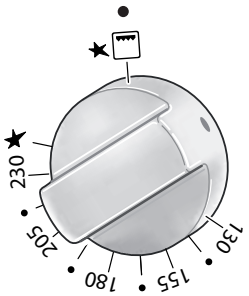


Fig. 4.9

GRIL A GAZ SANS VENTILATEUR

Allumer le gril; laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte fermée.
Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four; la lèchefrite doit être placée au dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Le gril doit être utilisé avec la porte du four fermée.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: La porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

MOTEUR DE VENTILATEUR SEULEMENT

Allumer le ventilateur seulement.
Le bouton de contrôle du four/gril à gaz doit être dans la position "●" (éteint).
La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

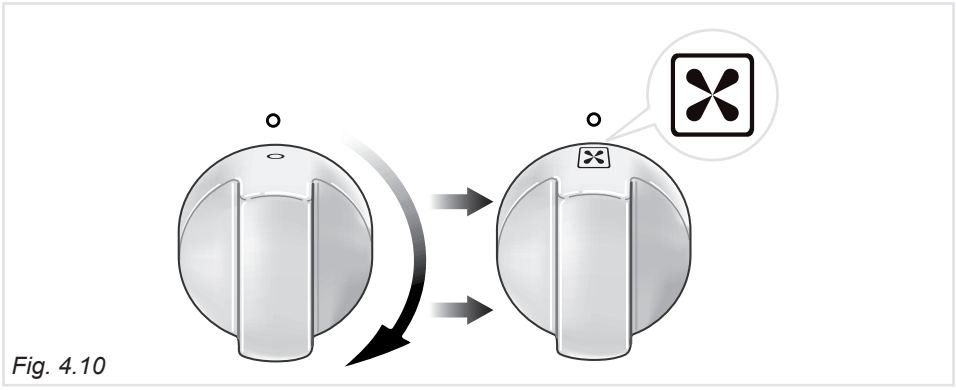


Fig. 4.10

ECLAIRAGE

La cuisinière est équipée d'une lampe pour l'éclairage du four, permettant un contrôle visuel des mets, porte fermée. Pour allumer la lampe du four tourner la manette sur la position ☼ (Fig. 4.11).

TOURNEBROCHE

Cet accessoire se compose de:

- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four;
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de fourchettes réglables;
- un support de tige à placer sur le gradin central du four.

Le tournebroche est actionné en tournant la manette sur la position ⇆ (Fig. 4.11).
Le sens de rotation du tournebroche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

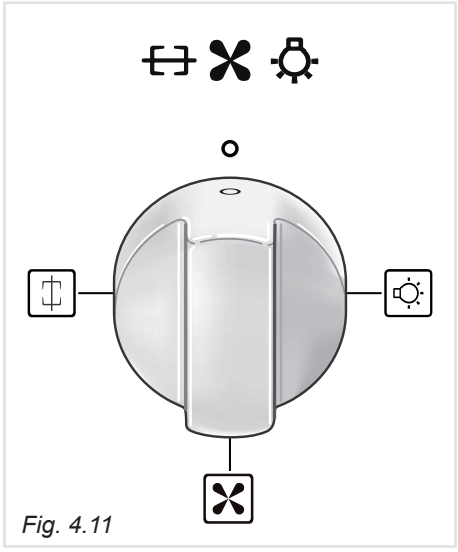


Fig. 4.11

UTILISATION TOURNEBROCHE

- Placer la lèchefrite sur le gradin le plus bas du four et mettre en place le support de la tige.
- Embrocher la pièce à rôtir en ayant soin de la fixer à l'aide des fourchettes.
- Insérer la tige dans le trou du renvoi "**P**" (Fig. 4.12) et enlever la poignée "**H**" en tournant vers la gauche.
- Insérer la tige "**S**" dans le trou "**G**" du moteur en poussant le support de la tige.

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

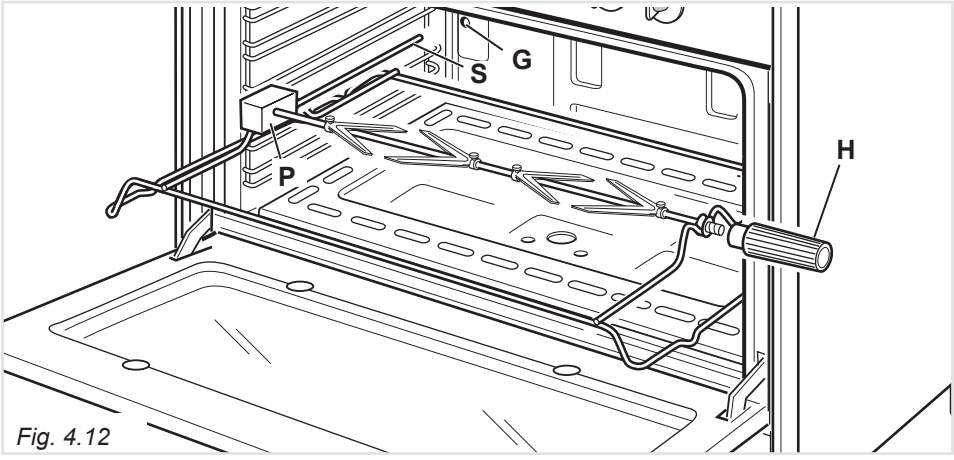


Fig. 4.12

5 HOROLOGE AVEC TOUCHES “TOUCH CONTROL”

HORLOGE et TIMER avec touches “TOUCH CONTROL”

Touches:	
“▲” et “▼”	Enfoncées en même temps (pendant plus de 2 secondes): • réglage de l’horloge; • réglage du volume du timer (en touchant une fois, en même temps que la touche “**MODE**”);
“ **MODE** ”	Sélection de fonctions (enfoncée pendant plus de 2 secondes): • réglage de l’horloge (uniquement après le premier branchement ou après une coupure de courant); • timer.
“▲”	Augmente le chiffre apparaissant sur le display
“▼”	Diminue le chiffre apparaissant sur le display

Fig. 5.1

Symboles lumineux:		
🔔	**clignotant**	Timer à programmer
🔔	**allumé sans clignotant**	Timer en fonction

AVERTISSEMENT IMPORTANT:
Il s’agit seulement d’une minuterie
RAPPELEZ-VOUS D’ÉTEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR/GRIL.

TOUCHES “TOUCH-CONTROL”

Les touches “touch-control” doivent être enfoncées avec les doigts (juste en effleurant la touche). Lorsque vous utilisez les touches de contrôle, il vaut mieux utiliser la partie plus charnue du doigt que le bout.
Les touches sont automatiquement désactivées:

- 8 secondes après la dernière sélection; la désactivation est indiquée par un signal acoustique (“**bip**”).

Pour réactiver, il suffit d’enfoncer la touche “**MODE**” ou les touches “ ▲ ” et “ ▼ ” (en même temps).

REGLER L'HORLOGE

Lors du premier branchement, ou après uns coupure de courant, les digits seront affichés sur le display.
Pour régler l'horloge, appuyer sur la touche "**MODE**", pendant plus de 2 secondes, et ensuite sur les touches " ▲ " ou " ▼ ".
Pour régler l'horloge, avec un appareil déjà branché, appuyer sur les touches " ▲ " et " ▼ " en même temps (pendant plus de 2 secondes), ensuite sur les touches " ▲ " ou " ▼ ".

UTILISER LE TIMER

Vous pouvez utiliser le timer à tout moment, même si le four n'est pas en fonction.
Le timer ne coupe pas le four.

Le timer peut être programmé jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

- Pour régler le timer, enfoncer la touche " **MODE** " pendant plus de 2 secondes (le symbole " 🔔 " clignote), ensuite les touches " ▲ " ou " ▼ ".
- Après environ 8 secondes, un signal sonore ("**bip**") retentira pour confirmer la programmation (le symbole" 🔔 " reste allumé).
- Pour vérifier le temps restant, appuyer sur la touche "**MODE**" pendant plus de 2 secondes. Si le temps restant est plus qu'une minute, le display montrera heures et minutes ; s'il reste moins d'une minute, le display montrera les secondes.
- Lorsque le temps est passé, le timer fera bip. Appuyer sur la touche "MODE", pendant plus de 2 secondes, pour l'éteindre ; ou appuyer sur les touches " ▲ " ou " ▼ " pour arrêter le bip et ensuite sur la touche "**MODE**", pendant plus de 2 secondes, pour désactiver le symbole " 🔔 " clignotant sur le display.
- Couper le four manuellement (boutons de fonction et thermostat en position off) si la cuisson manuelle est terminée.

REGLER LE VOLUME DU TIMER

Vous pouvez sélectionner trois niveaux de volume.

- Appuyer sur les touches " ▲ " et " ▼ " en même temps pendant plus de 2 secondes.
- Appuyer sur la touche "**MODE**"; vous pouvez lire sur le display le volume actuel du timer ("**ton1**", "**ton2**" ou "**ton3**").
- Appuyer sur la touche " ▼ " pour entendre ou changer le volume du timer.
- Volume du timer activé: le dernier affiché.
- Après environ 8 secondes, un signal sonore ("**bip**") retentira pour confirmer le volume du timer programmé ; ensuite l'heure ou la date sera affichée.

6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COUVERCLE EN VERRE (FOURNI POUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Ouvrir complètement le couvercle, soulever de côté gauche et puis, le déplacer légèrement vers la gauche.
Si les charnières se dégagent, il faut les remettre dans leurs logements en veillant à:

- placer la charnière repérée "**D**" dans le logement de droite et la chanière repérée "**S**" dans le logem ent de gauche (fig. 6.1).

REGLAGE DU BALANCEMENT DU COUVERCLE EN VERRE

Fermer le couvercle et vérifier son correct balancement.
Il doit rester suspendu si ouvert à 45°.
Eventuellement, régler le calibrage des ressorts des charnières à l'aide des vis (**R**) (fig. 6.1).

Modèles avec couvercle en verre

Ne pas fermer le couvercle si le feu est allumé.

ATTENTION

- ✓ Ne pas fermer le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont encore chauds ou si le four est en fonction ou encore chaud.
- ✓ Ne pas déposer de casseroles chaudes ou d'objets lourds sur le couvercle.
- ✓ Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

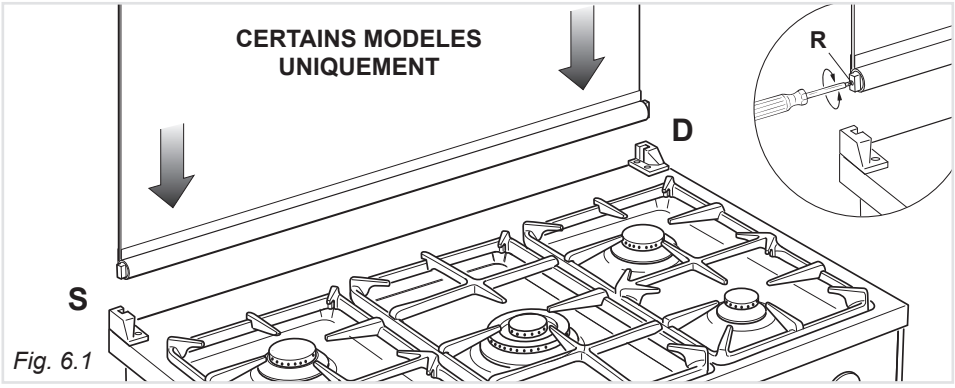


Fig. 6.1

CONSEILS GENERAUX

- **Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Les opérations de graissage des robinets doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.
De préférence essuyer avec un tissu souple.
Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié.
Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.
On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui déterioreraient la surface.

Attention! Pendant son fonctionnement, la cuisinière devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four ou le couvercle en verre (modèles avec couvercle en verre): ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

ROBINETS DE GAZ

En cas de mauvais fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.
Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

REMARQUE: Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

IMPORTANT: Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher l'alimentation électrique.

- Laissez la cavité du four et les éléments chauffants refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection.
- Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de 300 degrés C, tension 230 ou 220-240V, E14 et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.
- Remontez le couvercle de protection.

Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

BRULEURS

Ces pièces peuvent être enlevées et lavées avec des produits appropriés.
Après le nettoyage, les brûleurs et leurs répartiteurs de flamme doivent être bien séchés et remis parfaitement à leur place.
Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode "**S**" (Figs. 6.2- 6.4) près de chaque brûleur soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde "**T**" (Figs. 6.2-6.4) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.

La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.

Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque le brûleur n'est pas dans sa siège.

MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS AUXILIAIRE, SEMI-RAPIDE ET RAPIDE

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme "**F**" et du chapeau "**C**" sur le brûleur (voir figs. 6.2 et 6.3), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

MISE EN PLACE CORRECTE DU BRULEUR A TRIPLE COURONNE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 6.4, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche.
Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 6.5).
Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau "**A**" et la bague "**B**" (fig. 6.5 - 6.6).

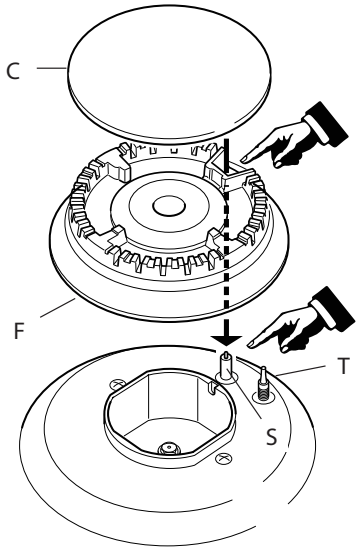


Fig. 6.2

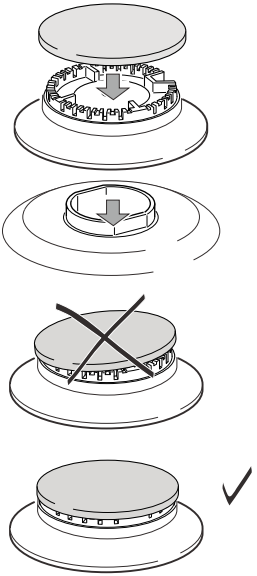


Fig. 6.3

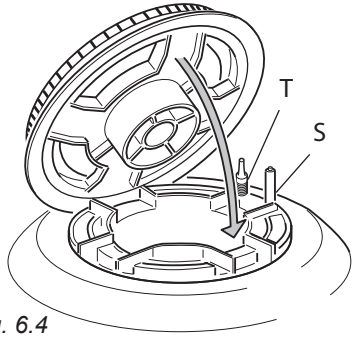


Fig. 6.4

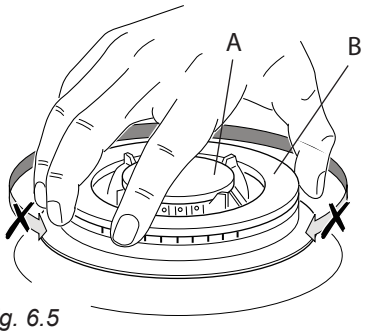


Fig. 6.5

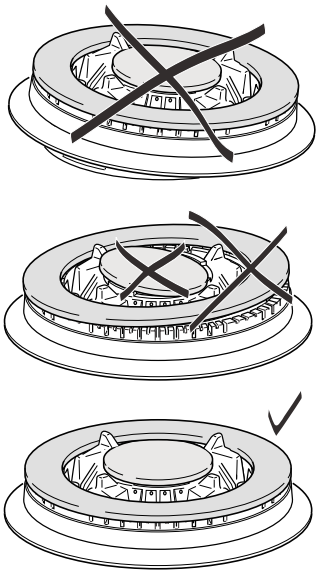


Fig. 6.6

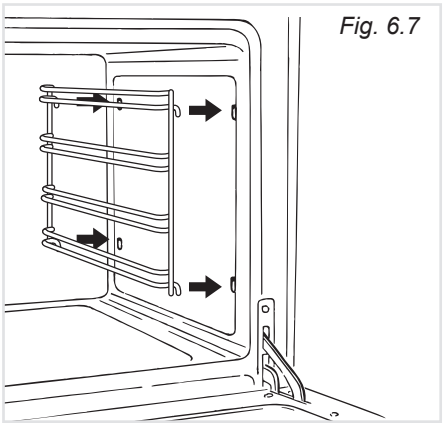


Fig. 6.7

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATERAUX

- Accrocher les chassis latéraux aux trous des parois latérales de l'intérieur du four (Fig. 6.7)
- Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite fig. 6.8. Mettre la grille de façon que l'arrêt de sécurité qui évite toute extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.

LECHEFRITE

La lèchefrite "**L**" doit être positionnée correctement sur le châssis spécial de support (fig. 6.9), puis introduite dans les guides des châssis latéraux (fig. 6.8).

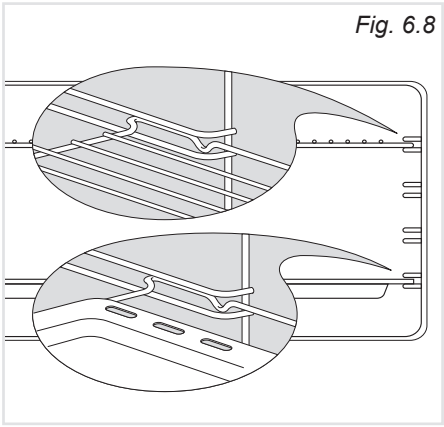


Fig. 6.8

PLAQUE DE SOLE

La plaque de sole "**F**" (fig. 6.9) peut être enlevée aisément pour faciliter le nettoyage.
La replacer ensuite correctement sur le fond du four.
Veiller à ne pas inverser la lèchefrite "**L**" avec la plaque de sole "**F**".

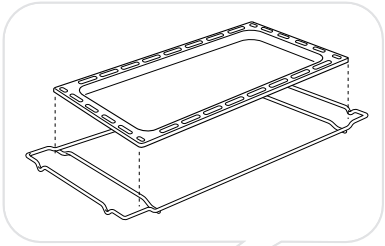
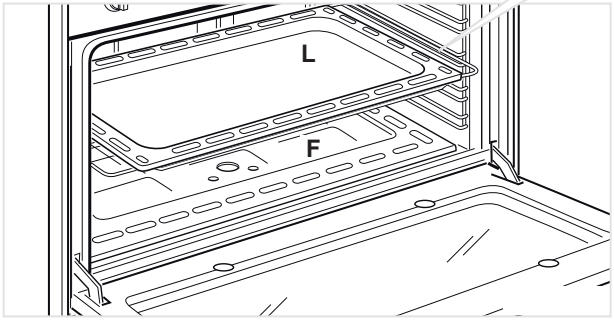


Fig. 6.9



ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.10).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

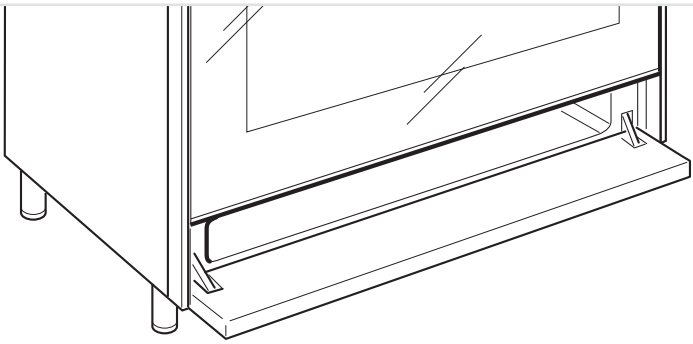


Fig. 6.10

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four s'enleve facilement de la maniere suivante :

- Verrouillez la porte en position ouverte (Fig. 6.11a).
- Ouvrez completement le levier "**A**" sur les charnieres de gauche et de droite (Fig. 6.11b).
- Tenez la porte (Fig. 6.11d).
- Refermez doucement la porte (Fig. 6.11c) jusqu'à ce que les leviers "**A**" des charnieres gauche et droite s'accrochent sur la partie "**B**" de la porte (Fig. 6.11b).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "**C**" (Fig. 6.11e).
- Posez la porte sur une surface souple.

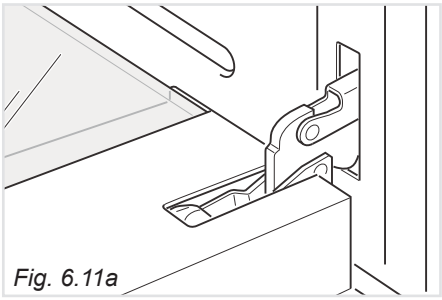


Fig. 6.11a

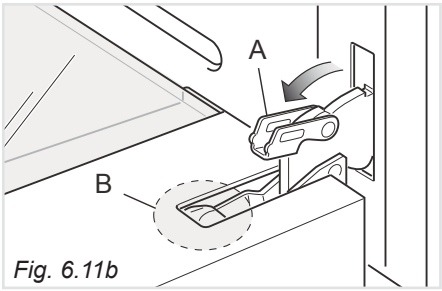


Fig. 6.11b

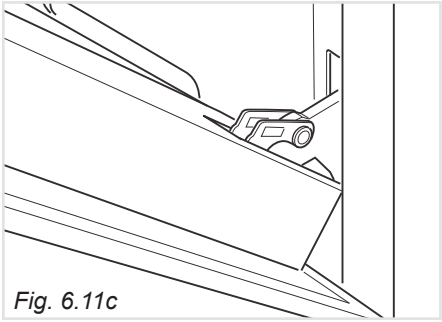


Fig. 6.11c

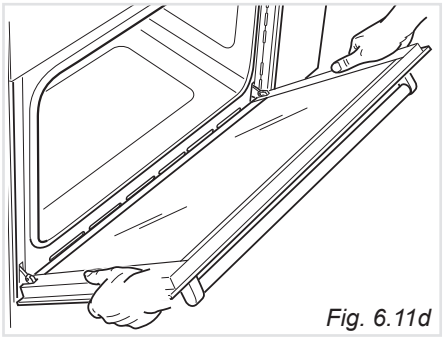


Fig. 6.11d

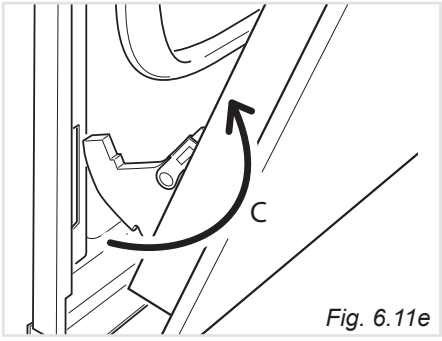


Fig. 6.11e

REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

- Saisir solidement la porte (fig. 6.12a).
- Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 6.12b).
- Ouvrir complètement la porte du four.
- Fermer le levier "**A**" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.12c).
- Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.

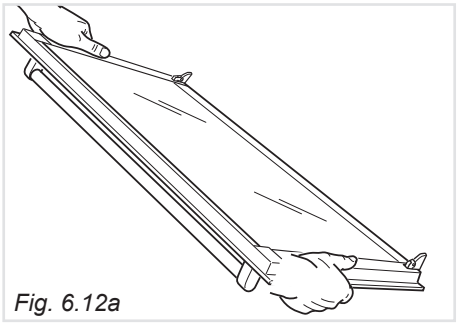


Fig. 6.12a

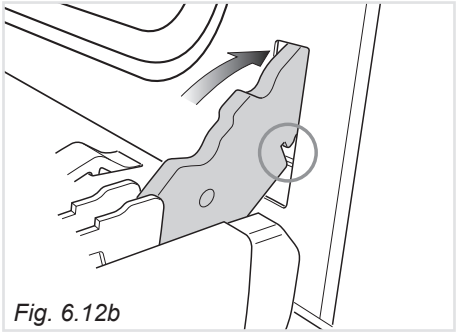


Fig. 6.12b

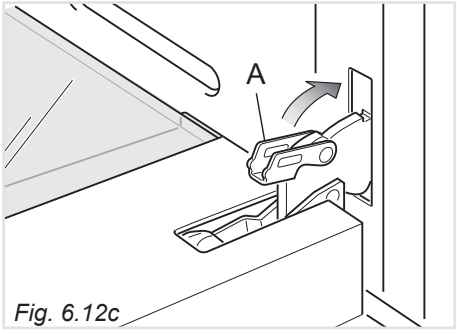


Fig. 6.12c

MONTAGE ET DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE POUR LE NETTOYAGE

Si vous voulez nettoyer la vitre intérieure de la porte du four, il faut observer les instructions très attentivement.
Une montage incorrecte de la vitre et de la porte pourrait endommager le four et annuler la garantie.

IMPORTANT!

- Attention, la porte du four est lourde. Si vous avez des doutes, ne tentez pas de démonter la porte.
- Assurez vous que le four et ses parties sont froids. Ne tentez pas de manipuler les parties du four s'elles sont encor chaudes.
- Faites particulière attention pendant la manipulation de la vitre. Ne pas claquer les coins de la vitre contre des surfaces ou des objets; ça pourrait causer la rupture de la vitre.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Si vous remarquez des fêlures ou des craquelures sur les vitres de la porte (interne/externe) n'utilisez pas le four. Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et contacter le Service Après-Vente.
- Assurez vous de remonter correctement la vitre de la porte. Ne pas utiliser le four si la vitre n'est pas correctement en place.
- Si la vitre est difficile à démonter ou remonter, ne la forcer pas. Contacter le Service Après-Vente.

  Note: Les services d'assistance pour l'utilisation ou l'entretien de l'appareil ne sont pas couverts par la garantie.

DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE

La porte du four est équipée de deux vitres:
- no. 1 extérieure;
- no. 1 intérieure.

Pour nettoyer les vitres de la porte du four des deux côtés, opérer comme suit:

1. Verrouillez la porte en position ouverte:
- Ouvrez entièrement la porte du four (Fig. 6.11a).
- Ouvrez completement le levier **"A"** sur les charnieres de gauche et de droite (Fig. 6.11b).
- Refermez doucement la porte jusqu'à ce que les leviers **"A"** des charnieres gauche et droite s'accrochent sur la partie **"B"** de la porte (Fig. 6.11 b, 6.11c).

2. Retirez la vitre intérieure:
- Retirer doucement le déflecteur "**G**" en haut de la porte du four (fig. 6.13a).
- Sortez en douceur la vitre intérieure (Fig. 6.13b).
  IMPORTANT: Il est conseillé, lors du remontage de la vitre, de bien tenir en position (par exemple à l'aide d'un doigt) les quatre patins en caoutchouc **"D"**, afin d'éviter la rupture ou le glissement des patins en caoutchouc eux-mêmes (figure 6.14a).
- Nettoyez le verre avec un nettoyant approprié. Séchez soigneusement la vitre et posez-la sur une surface souple.

Il est maintenant possible de nettoyer également la vitre extérieure.

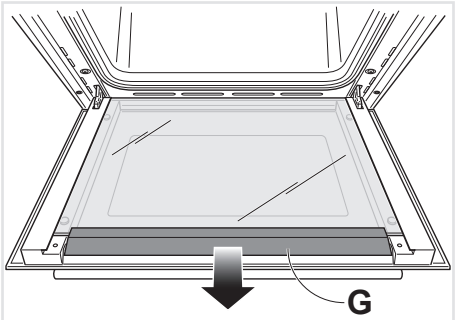


Fig. 6.13a

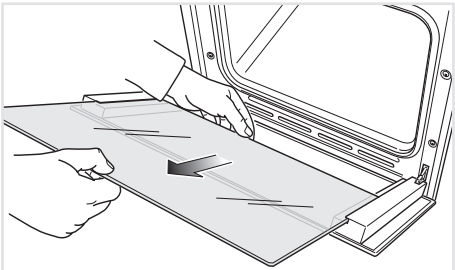


Fig. 6.13b

APRES LE NETTOYAGE, REMONTER LA VITRE INTERIEURE

Pendant le remontage de la vitre intérieure, assurez vous que:
- Vous remontez correctement la vitre comme indiqué. La vitre doit être placée dans la porte comme indiqué ci-dessous afin de garantir le fonctionnement correct et en sécurité de l'appareil.

Pour remonter la vitre intérieure de la porte du four:

1. Assurez-vous que la porte est verrouillée en position ouverte (voir fig. 6.11c).
2. Remettez en place la vitre intérieure:

- Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc sont en place ("**D**" sur la fig. 6.14a).
  IMPORTANT: Il est conseillé, lors du remontage de la vitre, de bien tenir en position (par exemple à l'aide d'un doigt) les quatre patins en caoutchouc "**D**", afin d'éviter la rupture ou le glissement des patins en caoutchouc eux-mêmes (figure 6.14b).
- Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
- Insérez la vitre dans les rails de guidage gauche "**E**" et droit "**F**" (Fig. 6.14b) et faites-la glisser en douceur jusqu'aux butées "**H**" (Fig. 6.14c).
- Appuyer doucement sur le déflecteur "**G**" pour le remettre bien en place (fig. 6.14d).
- Déverrouillez la porte du four en l'ouvrant complètement et en fermant le levier "**A**" sur les charnières gauche et droite (Fig. 6.14e).

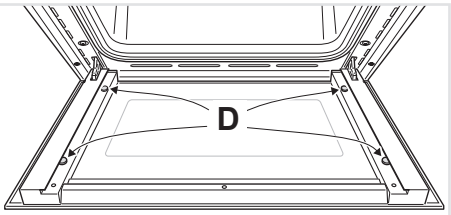


Fig. 6.14a

Fig. 6.14b

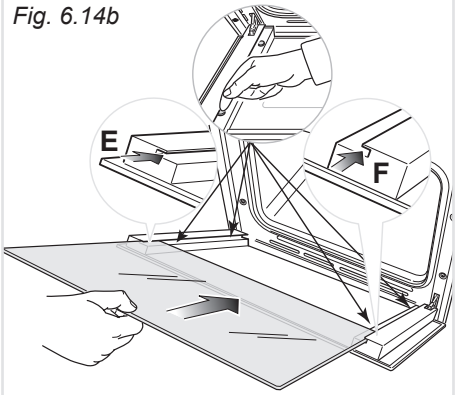


Fig. 6.14c

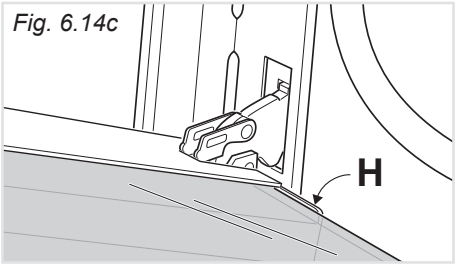
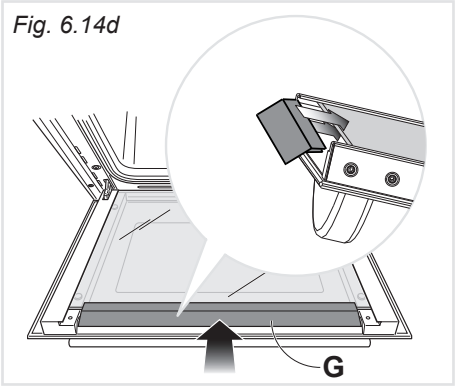


Fig. 6.14d



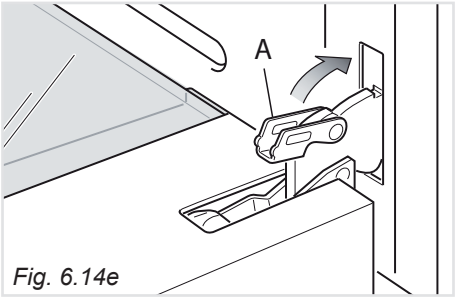


Fig. 6.14e

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation de la cuisinière doit être réalisé par des TECHNICIENS QUALIFIES conformément aux prescriptions locales en vigueur. Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.
  Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

7 INSTALLATION

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figures 7.1a ou 7.1b.
Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travaille de la cuisinière, un espace d'au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.
Les matériaux de placage artificiels et la colle utilisés doivent résister à une température de 90°C afin d'éviter un décollement ou des déformations.
N'installez pas de rideaux immédiatement derrière l'appareil ni à moins de 500 mm des côtés.
Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

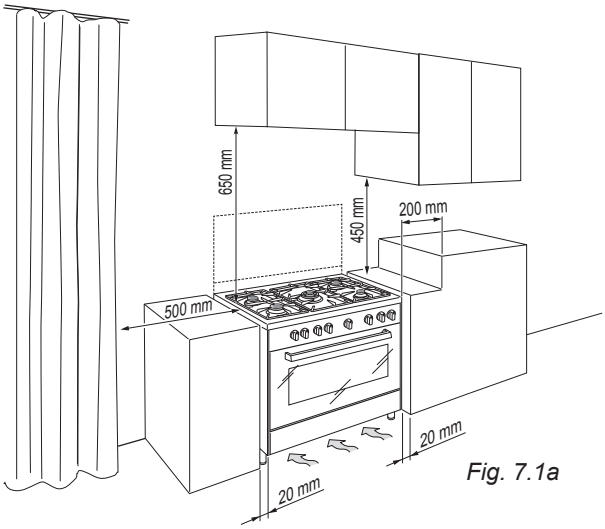


Fig. 7.1a

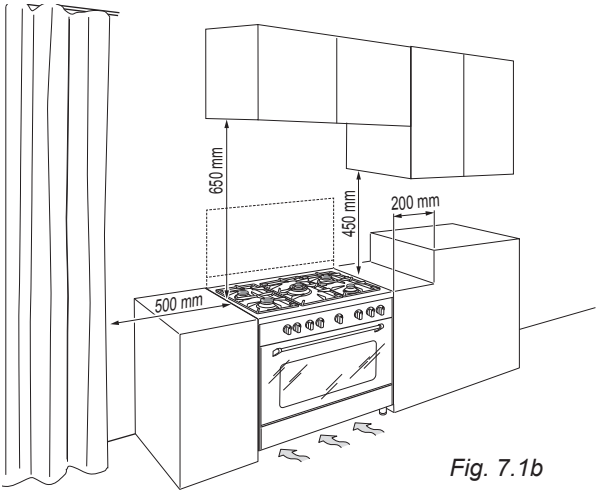


Fig. 7.1b

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Les parois des meubles doivent résister à des températures de 75°C supérieure à la température ambiante.

Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. Rideaux).

- **Classe 1**

(Fig. 7.1a)

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tuyau en caoutchouc qui doit être visible et que l'on puisse inspecter ou bien à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

- **Classe 2**
- **Sous-classe 1**

(Fig. 7.1b)

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation. Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

Fixer les 4 pieds en les vissant à fond sur les supports de la base comme indiqué sur la figure 7.3.

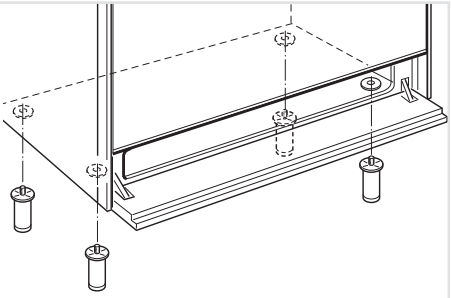


Fig. 7.2

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

La cuisinière peut être mise à niveau, en vissant ou dévissant les extrémités inférieures des pieds (fig. 7.4).

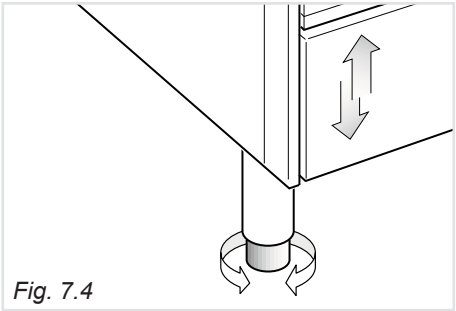


Fig. 7.4

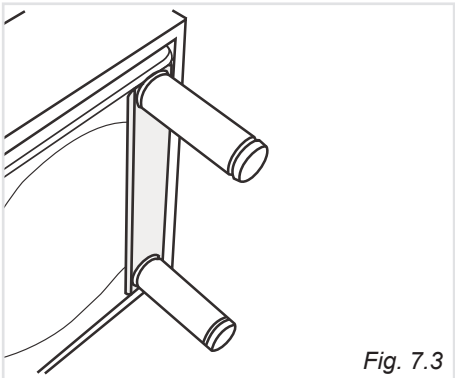


Fig. 7.3

MONTAGE DU DOSSERET (FOURNI POUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "**C**" (fig. 7.5).

- On peut trouver la protection arrière "**C**" empaquetée à l'arrière de la cuisinière.
- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- Enlever les entretoises "**A**" (fig. 7.5) en devissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "**B**".
- Appliquer le dosseret comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "**B**" et les deux vis latérales en interposants les entretoises "**A**" .

CERTAINS MODELES UNIQUEMENT

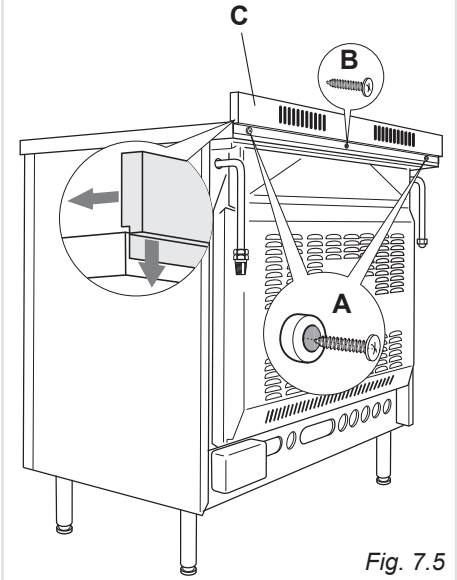


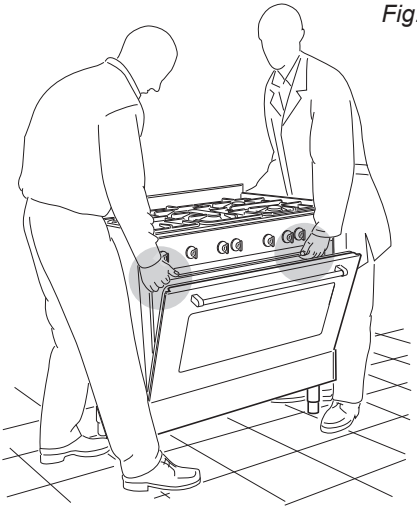
Fig. 7.5

DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT

Lorsque vous reportez la cuisinière dans la position verticale, se mettre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds réglables (fig. 7.6).

Fig. 7.6



AVERTISSEMENT

Attention: NE PAS SOULEVER la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (fig. 7.7).

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, NE PAS LA TRAINER (fig. 7.8).

Soulever les pieds du sol (fig. 7.6).

Fig. 7.7

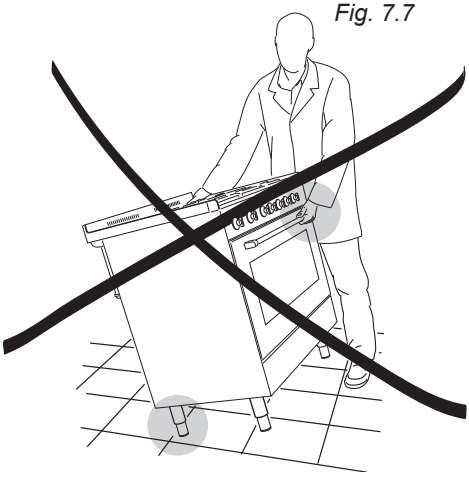
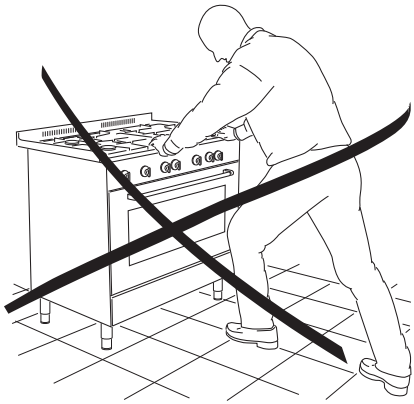


Fig. 7.8



CONDITIONS A L'EGARD DE LA VENTILATION

L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.
Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air naturel, nécessaire à la combustion du gaz (conformément aux normes locales en vigueur).
L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm^2 (ou se référer aux normes locales en vigueur).
Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion; elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine doit laisser passer l'air.

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 7.9).
Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 7.10).
Le ventilateur ne peut être installé que si les ouvertures pour l'entrée d'air décrites au chapitre "Local d'installation" existent (conformément aux normes locales en vigueur).

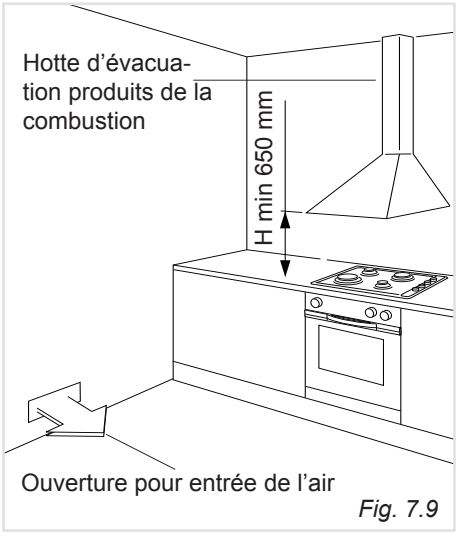


Fig. 7.9

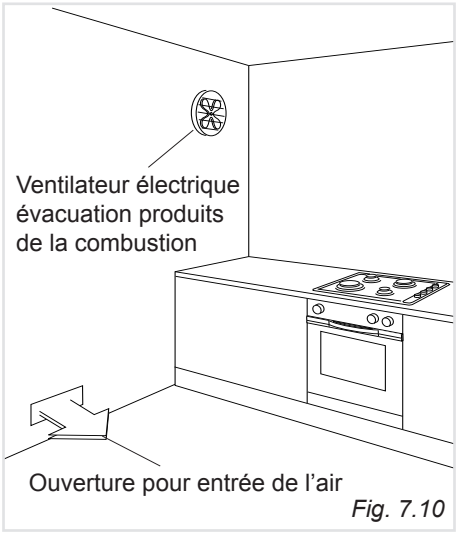


Fig. 7.10

8 PARTIE GAZ

CONDITIONS A L'EGARD DE L'INSTALLATION AU GAZ

Important !

- **Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.**
- **Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.**
- **Cet appareil doit être installé et entretenu seulement par un technicien qualifié. L'installateur doit se référer aux normes locales en vigueur.**
- **Ne pas installer correctement cet appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation.**

Cet appareil est réglé en usine pour fonctionner au GPL (Cat. I 3+, G30/G31, 28-30/37 mbar; voir étiquette appliquée sur l'appareil).

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.
Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil.

- Brancher l'appareil à la canalisation gaz par un tuyau rigide ou par un tuyau flexible.
- Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 8.1a), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.
- L'extremité de raccordement (gauche ou droite) non utilisé doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étancheité (fig. 8.1b).

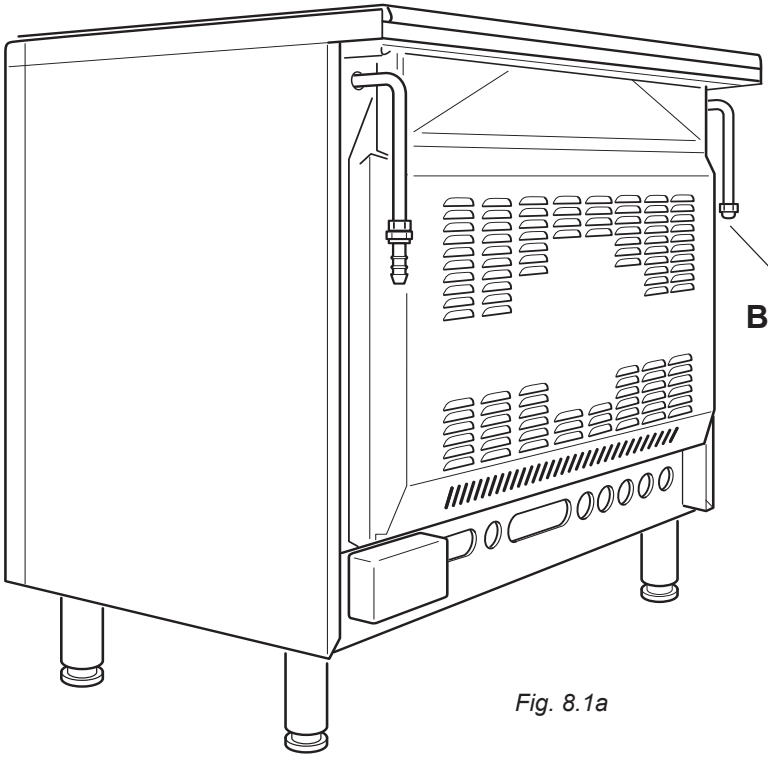
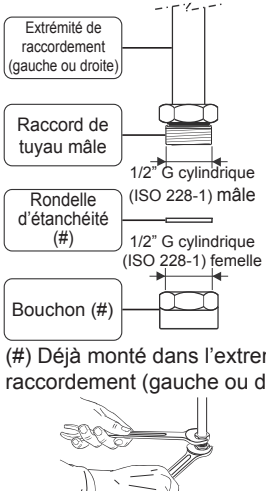


Fig. 8.1a

Mise en place de bouchon sur l'extremité de raccordement non utilisé


Extrémité de raccordement (gauche ou droite)
Raccord de tuyau mâle
1/2" G cylindrique (ISO 228-1) mâle
Rondelle d'étanchéité (#)
1/2" G cylindrique (ISO 228-1) femelle
Bouchon (#)

(#) Déjà monté dans l'extremité de raccordement (gauche ou droite)

Fig. 8.1b

BRANCHEMENT AU GAZ PAR UN TUYAU FLEXIBLE EN CAOUTCHOUC

Important!

Utiliser un tuyau flexible en caoutchouc seulement s'il est permis par les normes locales en vigueur.

Le raccordement au gaz est composé de:

- extremité de raccordement;
- rondelle d'étanchéité;
- l'about gaz approprié. S'il n'est pas fourni avec l'appareil Vous pouvez l'acheter auprès des Services Après-Vente.

Branchement de la cuisinière au Gaz Butane/Propane (GPL)

1. S'il n'est pas déjà installé, il faut monter l'about gaz butane/propane sur l'extremité de raccordement de la cuisinière en interposant une rondelle d'étanchéité (voir figure 8.2).
2. Brancher la cuisinière par un tube flexible approprié en caoutchouc (diamètre intérieur de 6 mm).
   Le tuyau flexible doit être conforme aux normes locales en vigueur et il doit aussi être conforme au type de gaz pour lequelle l'appareil doit être utilisé.
3. Assurez-vous que le tuyau est bien serré et solidement fixé aux deux extrémités.
4. Utilisez un collier de serrage (non fourni) pour fixer le tuyau.
5. Installez une régulateur de pression de gaz.

Important!

Pour se conformer aux réglementations locales en vigueur, un régulateur de pression de gaz (conforme aux normes locales en vigueur) doit être installé si la cuisinière est connectée à une bouteille de GPL.

Lors de la connexion au gaz avec un tuyau flexible en caoutchouc assurez-vous que:

- le tuyau est le plus court possible, sans boucles ou plis.
- le tuyau doit avoir une longueur maximale de 750 mm (ou se référer aux normes locales en vigueur) et, pour éviter des abrasions, il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles. Utiliser toujours un seul tuyau; ne jamais utiliser plus d'un tuyau pour le branchement au gaz.
- le tuyau n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré, alors que l'appareil est en cours d'utilisation ou s'il est connecté ou déconnecté.
- le tuyau n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supériore (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- le tuyau ne doit pas être soumis à une chaleur excessive par l'exposition directe à des cheminée ou par contact avec des surfaces chaudes.
- le tuyau peut être facilement inspecté sur toute sa longueur pour vérifier son état.
- le tuyau doit être remplacé avant la date limite d'emploi marquée sur le tuyau ou s'il présente des marques de dommage. Il doit être remplacé, indépendamment de son état, après une période maximale de trois ans.
- vous informez l'utilisateur qu'il est préférable de fermer le robinet d'arrivée de gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
- vous informez l'utilisateur que le tuyau ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).

Après le branchement gaz de la cuisinière, assurez-vous que

- vous vérifiez l'étanchéité des connexions de gaz à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.
- vous vérifiez que les injecteurs sont ceux appropriés pour le type de gaz utilisé.
- vous remplacez la rondelle d'étanchéité lorsqu'elle présente la moindre déformation ou imperfection. Elle est l'élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.
- pour le vissage de l'about gaz, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (Fig. 8.2).

Branchement au gaz avec about gaz et tuyau flexible en caoutchouc
Note: Si l'about gaz n'est pas déjà installé sur l'extrémité de raccordement, il est fourni avec l'appareil dans un kit séparé; s'il n'est pas fourni avec l'appareil Vous pouvez l'acheter auprès des Services Après-Vente.
(Imporant: à utiliser SEULEMENT S'IL EST PERMIS par les normes locales en vigueur)

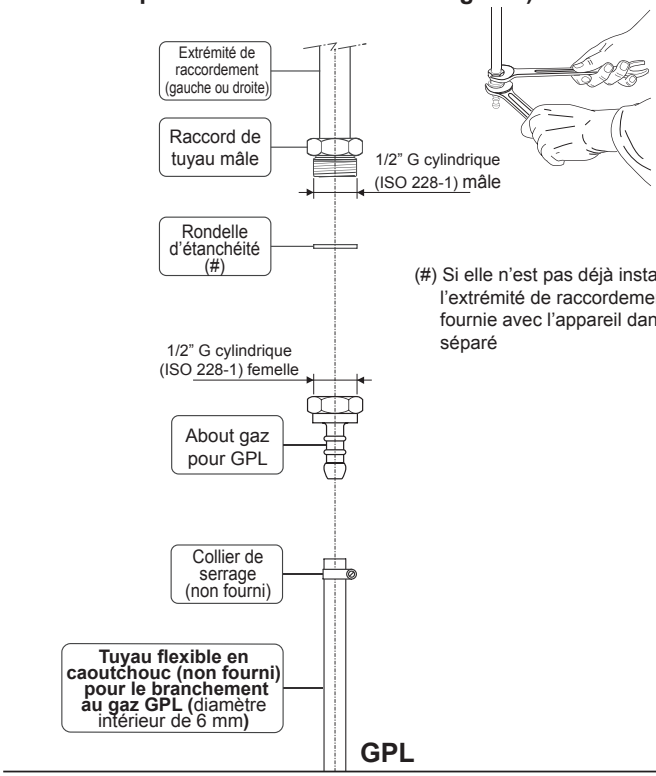

Extrémité de raccordement (gauche ou droite)
Raccord de tuyau mâle
1/2" G cylindrique (ISO 228-1) mâle
Rondelle d'étanchéité (#)
(#) Si elle n'est pas déjà installée sur l'extrémité de raccordement, elle est fournie avec l'appareil dans un kit séparé
1/2" G cylindrique (ISO 228-1) femelle
About gaz pour GPL
Collier de serrage (non fourni)
Tuyau flexible en caoutchouc (non fourni) pour le branchement au gaz GPL (diamètre intérieur de 6 mm)
GPL

Fig. 8.2

BRANCHEMENT AU GAZ PAR TUYAUX RIGIDES OU FLEXIBLE

Le raccordement au gaz est composé de:
- extremité de raccordement;
- rondelle d'étanchéité.

Important!
S'il est monté sur l'appareil, il faut enlever l'about gaz de l'extrémité de raccordement de la cuisinière.

Lors de la connexion au gaz par tuyaux rigides ou flexible assurez-vous que:
- vous utilisez des tuyaux rigides ou flexibles conformément aux normes locales en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme au type de gaz pour lequelle l'appareil doit être utilisé.
- si vous utilisez un tuyau flexible avec embouts mécaniques, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs pour le vissage des pièces (fig. 8.3).
- le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations ou de pression sur les conduites de gaz.

- le tuyau flexible n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré, alors que l'appareil est en cours d'utilisation ou s'il est connecté ou déconnecté.
- le tuyau flexible doit avoir une longueur maximale de 2000 mm (ou se référer aux normes locales en vigueur) et, pour éviter des abrasions, il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles. Utiliser toujours un seul tuyau; ne jamais utiliser plus d'un tuyau pour le branchement au gaz.
- le tuyau flexible peut être facilement inspecté sur toute sa longueur pour vérifier son état; s'il a une date d'expiration, il doit être remplacé avant cette date.
- si vous utilisez un tuyau flexible qui n'est pas entièrement métallique, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supériore (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- le tuyau ne doit pas être soumis à une chaleur excessive par l'exposition directe à des cheminée ou par contact avec des surfaces chaudes.
- le tuyau rigide ou flexible doit être remplacé s'il présente des marques de dommage.
- un régulateur de pression de gaz approprié (conforme aux normes locales en vigueur) est installé si la cuisinière est branchée à une bouteille de GPL.
- vous informez l'utilisateur qu'il est préférable de fermer le robinet d'arrivée de gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
- vous informez l'utilisateur que le tuyau rigide ou flexible ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).

Après le branchement gaz de la cuisinière, assurez-vous que

- vous vérifiez l'étanchéité des connexions de gaz à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.
- vous vérifiez que les injecteurs sont ceux appropriés pour le type de gaz utilisé.
- vous remplacez la rondelle d'étanchéité lorsqu'elle présente la moindre déformation ou imperfection. Elle est l'élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.
- pour visser le tuyau rigide ou flexible, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 8.3).

Branchement au gaz avec tuyau rigide ou flexible

Note: Enlever l'about gaz si'il est déjà installé sur l'extrémité de raccordement de la cuisinière

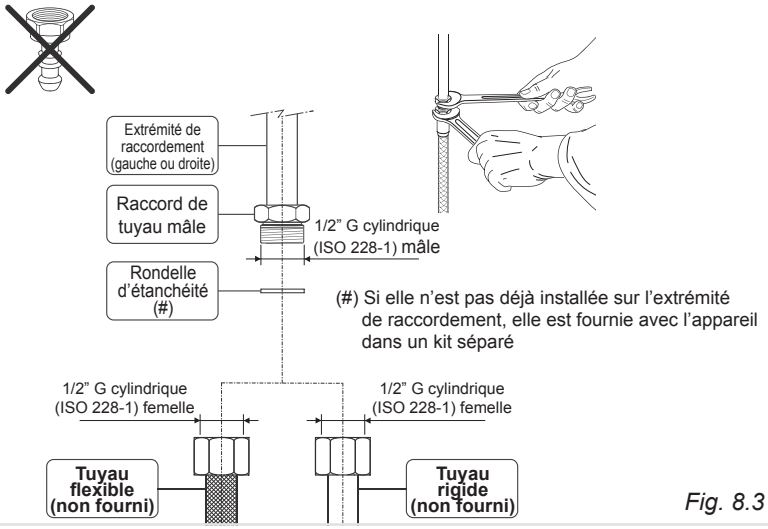

Extrémité de raccordement (gauche ou droite)
Raccord de tuyau mâle
1/2" G cylindrique (ISO 228-1) mâle
Rondelle d'étanchéité (#)
(#) Si elle n'est pas déjà installée sur l'extrémité de raccordement, elle est fournie avec l'appareil dans un kit séparé
1/2" G cylindrique (ISO 228-1) femelle
1/2" G cylindrique (ISO 228-1) femelle
Tuyau flexible (non fourni)
Tuyau rigide (non fourni)

Fig. 8.3

ENTRETIEN GAZ

TABLEAU DES INJECTEURS - Cat: I 3+				
BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit reduit [kW]	GPL G30 28-30 mbar G31 37 mbar	
			Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	50	-
Semirapide (SR)	1,75	0,45	65	-
Rapide (R)	3,00	0,75	85	-
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	95	-
Four	5,00	1,30	107	4 (*)
Grilloir	2,50	-	80	2 (*)

* = Valeur de référence

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE À LA COMBUSTION DU GAZ = (2 m^3/h x kW)	
BURNERS	Apport d'air nécessaire [m^3/h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semirapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Triple couronne (TC)	7,00
Four	10,00
Grilloir	5,00

GRAISSAGE DES ROBINETS

Au cas où un robinet devient dur, ne pas forcer; demander l'intervention du Service Après-Vente.

IMPORTANT

Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.
Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.

REMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS

Consulter le “Tableau des injecteurs” pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Au cas où ils ne sont pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

REMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS DE LA TABLE

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l’aide d’une clé plate, remplacer les injecteurs “**J**” (figs. 8.4, 8.5) par ceux qui conviennent au gaz que l’on va utiliser (voir “Tableau des injecteurs”).

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l’air primaire.

REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE

Une flamme correcte au débit réduit doit être d’environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l’extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s’effectue comme suit:

- allumer le brûleur;
- tourner le robinet jusqu’à la position RALENTI (minimum);
- enlever la manette;
- A l’aide d’un tournevis mince tourner la vis “**F**” jusqu’au moment où l’on obtient le réglage correct (fig. 8.6).

N.B. Pour les gaz G30/G31 (GPL) la vis bypass doit être vissée à fond.

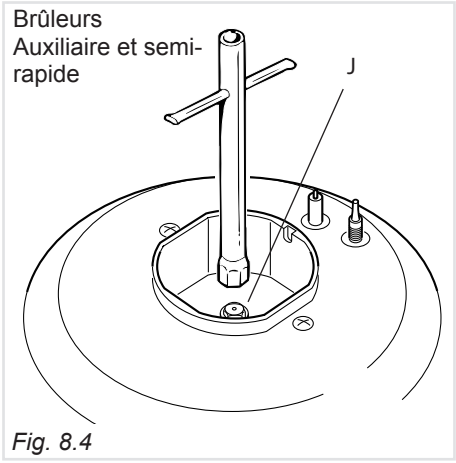


Fig. 8.4

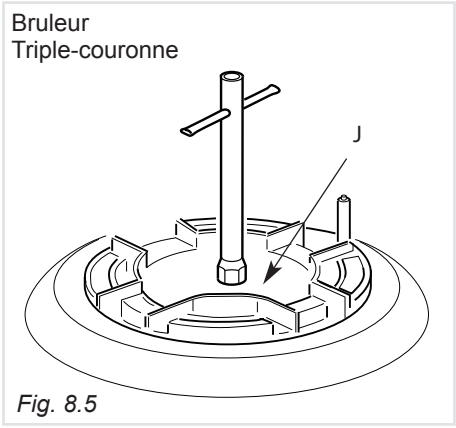


Fig. 8.5

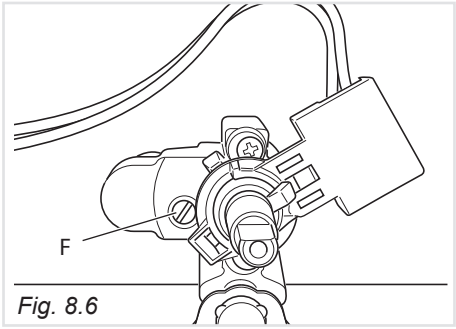


Fig. 8.6

BRULEUR A GAZ DE FOUR REMPLACEMENT DE INJECTEUR

a) brûleur de four

Consulter le “Tableau pour le choix des injecteurs” pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Les opérations à effectuers sont les suivantes:

- Soulever et enlever le fond du four.
- Dévisser et enlever la vis A qui bloque le brûleur “**A**” (fig. 8.7);
- Desserrer la vis “**B**” (fig. 8.7).
- Enlever le brûleur comme le montre la figure 8.8 et le déposer à l’intérieur du four sans le retirer complètement. Faire particulièrement attention à ne pas endommager le fil de la bougie de l’allumage électrique et le bulbe de la vanne de sécurité.
- Avec une clé tube de 10 remplacer l’injecteur “**U**” (indiqué par la flèche - fig. 8.8) conformément au “Tableau des injecteurs” et remonter le brûleur en effectuant les opérations en sens inverse.

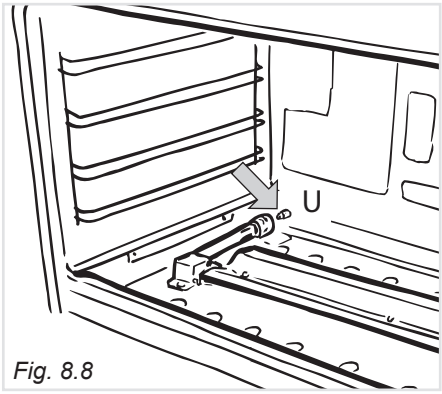


Fig. 8.8

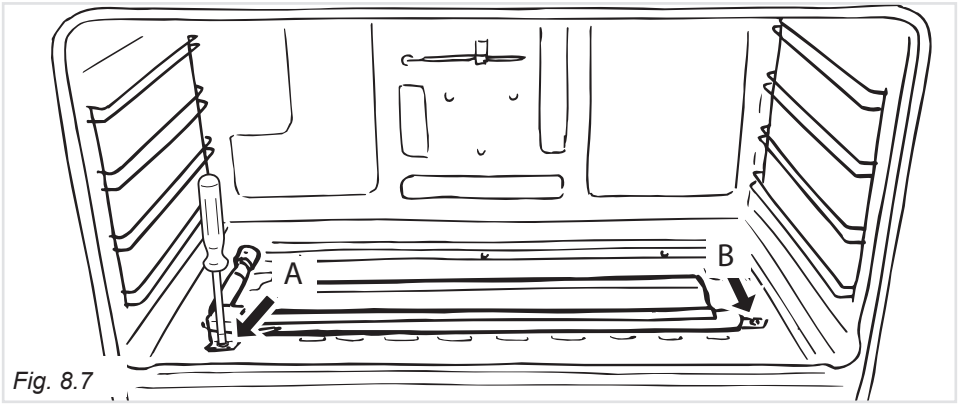


Fig. 8.7

b) brûleur du grilloir

- Enlever le brûleur du grilloir en dévissant la vis antérieure (fig. 8.9). Laisser délicatement le brûleur suspendu comme raprésenté dans la figure 8.10. Faire très attention à ne pas endommager le câble de la bougie d'allumage électrique et le bulbe de la vanne de sécurité.
- Avec une clé de 7, remplacer l'injecteur "**J**" (fig. 8.11) suivant le "Tableau des injecteurs"; remonter le brûleur en effectuant les opérations en sens inverse.

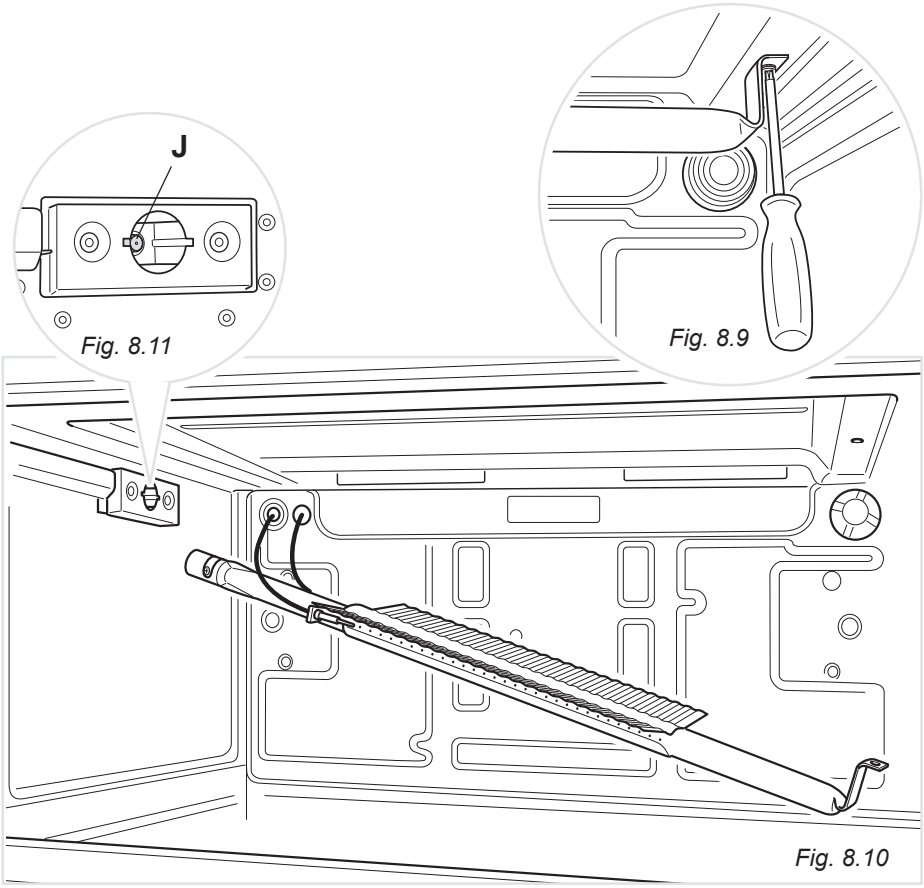


Fig. 8.11

Fig. 8.9

Fig. 8.10

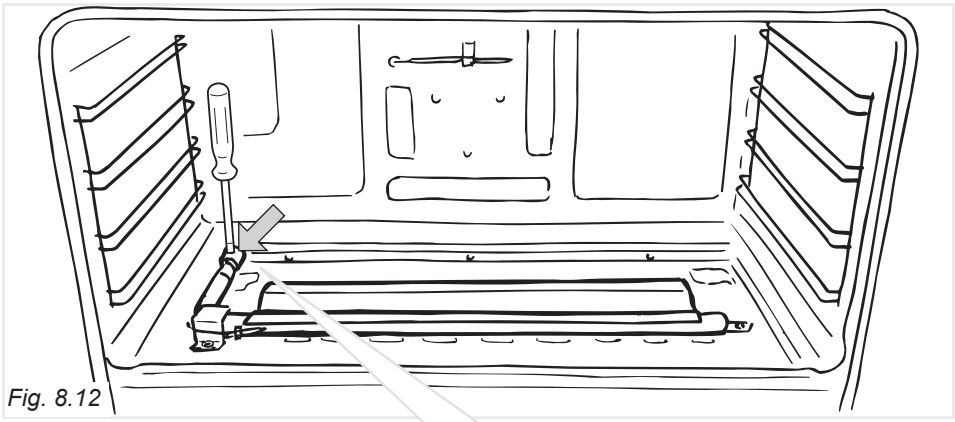
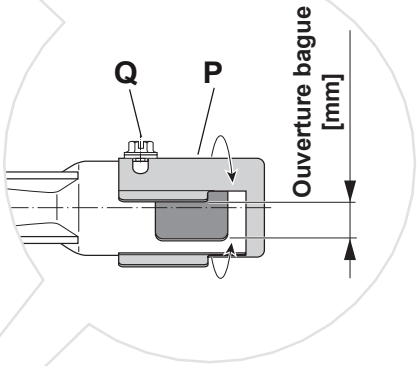


Fig. 8.12

REGLAGE DE L'AIR PRIMARIE DU FOUR ET DU GRILLOIR

Avec un tournevis cruciforme, desserrer la vis de régulation de la bague d'air et, selon le type de gaz utilisé, tourner la bague en avant ou en arrière (fig. 8.12 - fig. 8.13), de manière à ouvrir ou fermer le passage de l'air selon les indication s mentionnées dans le tableau des inject eurs.

Allumer le brûleur et contrôler la flamme.



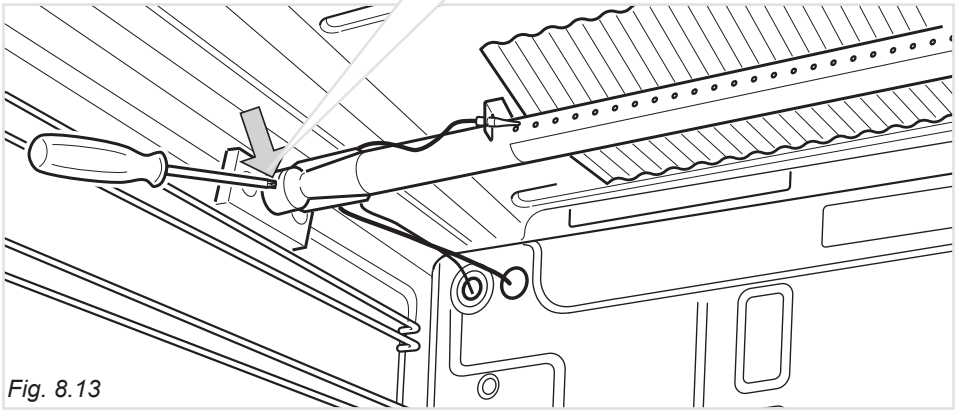


Fig. 8.13

Air primaire insuffisant	Flame correcte	Air primaire insuffisant
flamme allongée, jaune et tremblante	cône intérieur net de couleur bleue	dard intérieur court et flamme décollante
CAUSE		
bague de réglage trop fermée	bague de réglage correctement ouverte	bague de réglage trop ouverte

Flamme correcte

Flamme manquant d'air primaire

Flamme avec excès d'air primaire

REGLAGE DU DEBIT REDUIT DE BRULEUR DU FOUR

Il s'effectue uniquement pour le brûleur du four (le grilloir a un debit fixe) en agissant sur le thermostat.

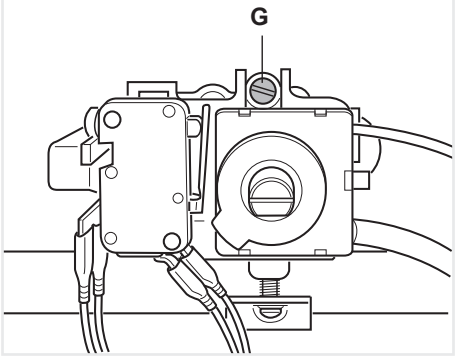
Une flamme correcte au débit réduit, doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l'extinction de la flamme.

Il s'effectue en agissant sur le thermostat comme suit:

- allumer le brûleur et placer la manette sur la maximum position 10.
- enlever la manette et avec un tournevis dévisser d'environ 3 tours la vis bypass "**G**" (fig. 8.14), en passant à travers l'ouverture du tableau de bord;
- remettre la manette et laisser chauffer le four pendant 10 minutes; ensuite placer la manette sur la position 1 (minimum), permettant ainsi le fonctionnement en débit réduit;
- après avoir enlevé la manette à nouveau en veillant à ne pas faire tourner la tige du robinet, fermer doucement la vis bypass "**G**" (fig. 8.14) jusqu'à l'obtention d'une flamme de 3-4 mm de long.

Pour le gaz G 30/ G31, visser complètement la vis de réglage.

Fig. 8.14



9 PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.
Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.
Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- La cuisinière est fournie sans fiche d'alimentation; donc pour réaliser le branchement au réseau, il faut adapter une fiche standard appropriée à la charge.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé pour un câble approprié disponible près les services après-vente.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.
Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

BRANCHEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Dévissez les vis de fixation de la protection "**A**" située derrière la cuisinière (fig. 9.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "**D**" (Fig. 9.2).
- Reliez les fils à la borne serre-fils "**B**" comme illustré dans le schéma de la figure 9.3.
- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "**D**".
- Remonter la protection "**A**".

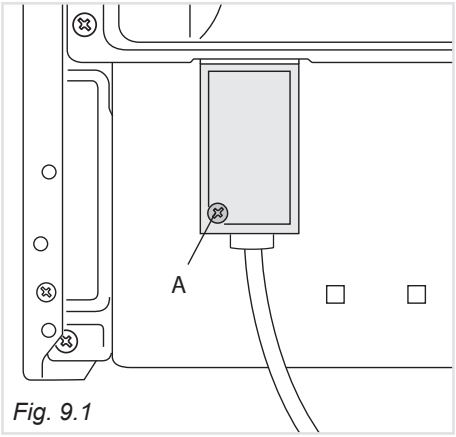


Fig. 9.1

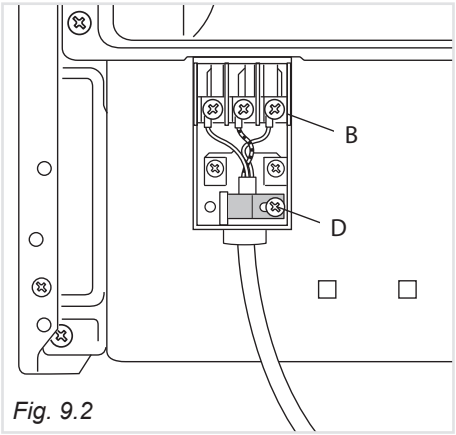


Fig. 9.2

SECTION DU CABLE D'ALIMENTATION TYPE H05RR-F

230 ou 220-240 V~ 3 x 0,75 mm^2 (*) (**)

(*) Raccordement possible par fiche de prise de courant.

(**) Raccordement possible par boîte de connexion murale

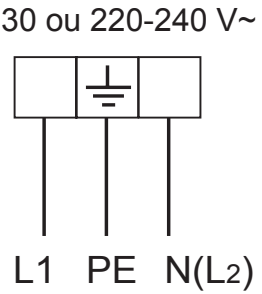


Fig. 9.3

www.elba-cookers.it

ELBA

HOME APPLIANCES

Made in Italy

Cod. 1104345 - ß1